

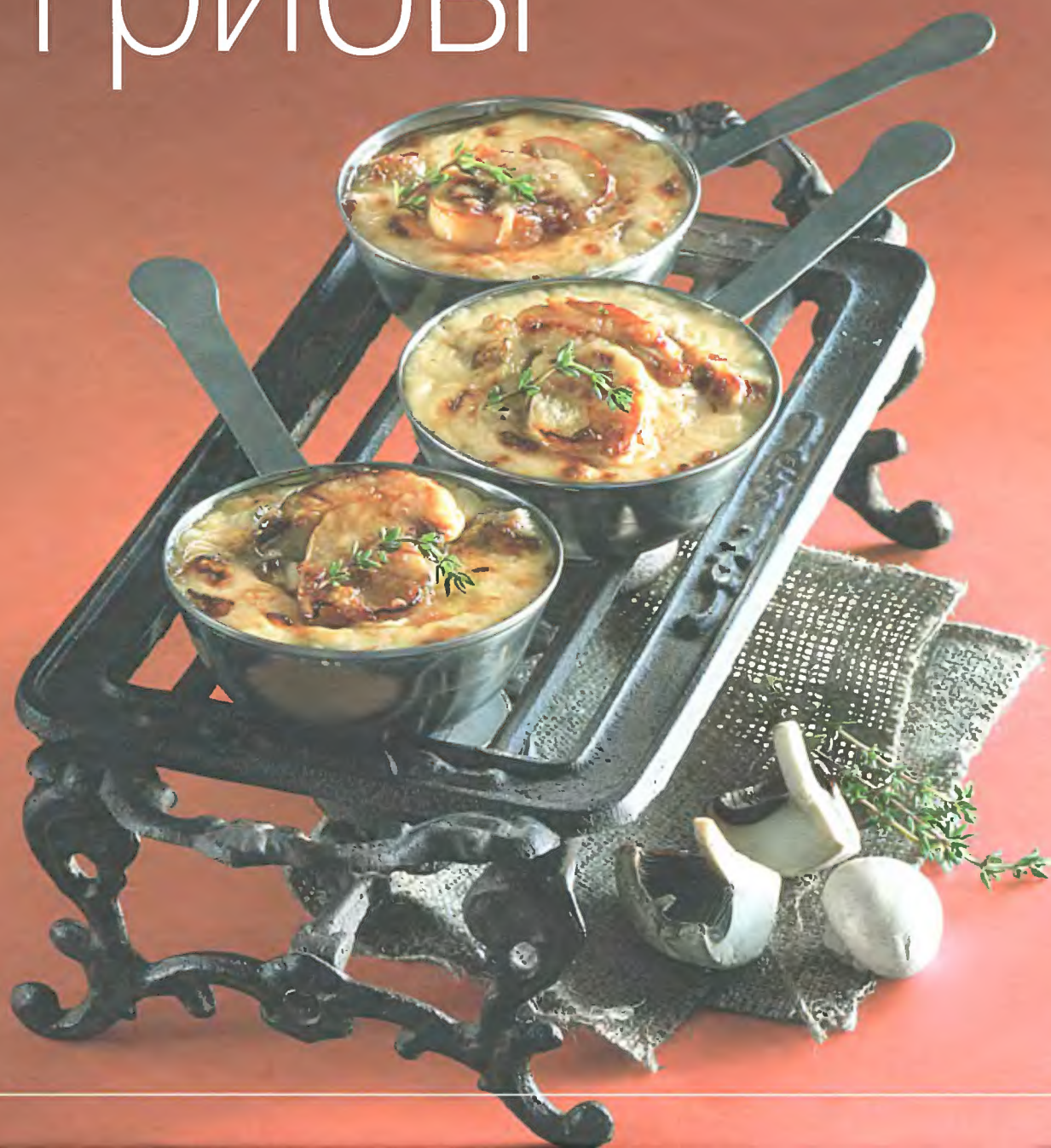
VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

**КНИГА
ГАСТРОНОМА**

проверено, всё получится

про грибы





**КНИГА
ГАСТРОНОМА**

проверено, всё получится

про грибы

Москва
Издательский дом «Бонниер Пабליкейшенз»
Издательство «Эксмо»
2011

УДК 641/642

ББК 36.99

K53

оригинальная идея редакции журнала «Гастрономъ»

макет Михаил Аникст

фото и обложка Екатерина Моргунова

текст Ирина Мосолова

K53 Книга Гастронома Про грибы. – М.: Эксмо, 2011. – 256 с.: ил. – (Книга Гастронома)

ISBN 978-5-699-49704-1

Когда вы слышите слово «грибы», что прежде всего себе представляете? Большинство людей на Земле наверняка вспомнят про шампиньон из супермаркета. Но мы живем в стране, где столько прекрасных лесов, а в них столько грибов, что никакому супермаркету не затмить образ крепенького белого, красноголового подосиновика, целого пня опят или россыпи нежно-рыжих лисичек...

Из этой книги вы узнаете, как правильно заготавливать грибы. Научитесь делать суфле из маслят и темпуру из шиитаке, варить бульон с лисичками и японский суп с эноки. Оцените феттучине со сморчками и цыпленка с трюфелями. Откройте для себя грибные оладьи и лазанью с грибным соусом. Начнете печь с грибами хлеб, пироги и рулеты. Будете фаршировать кальмаров подосиновиками, а портобелло – мясом. Ну и, конечно, обнаружите множество способов использовать шампиньоны и вешенки!

Как всегда, мы проверили все рецепты, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если нужно было, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам было вкусно и все у вас получилось!

ISBN 978-5-699-49704-1

© ООО «Издательский дом «Бонниер Пабליкейшенз», 2011

© ООО «Издательство «Эксмо», 2011

Содержание

1	Самое начало	6
2	Арсенал	8
3	Полезные советы. На «охоте»	10
4	Полезные советы. На кухне	12
5	Съедобное и несъедобное	14
6	Мастер-класс	24
7	Салаты	36
8	Закуски	56
9	Супы	78
10	Грибы на завтрак, обед и ужин	98
11	Грибы с мясом	134
12	Грибы с птицей	162
13	Грибы с рыбой и морепродуктами	180
14	Выпечка	196
15	Что-то особенное	214
16	Словарь	242
17	Сравнительная таблица мер и весов	247
18	Рецепты	249
19	Предметный указатель	251

1.

Самое начало

На ценность грибов обратил внимание еще Гиппократ и в 400 году до н. э. написал о них трактат. Грибы тогда служили противовоспалительным средством и стоили бешеных денег, а мысль о том, чтобы ими питаться, казалась такой же нелепой, как в наши дни идея позавтракать бальзамом Вишневого.

Виной тому было представление о происхождении грибов: считалось, что они растут из лошадиного навоза. Время предрассудков кануло в Лету, и теперь весь мир знает, что грибы – это... шампиньоны. Ну и еще несколько десятков названий. Современной наукой описано не больше 5% от полутора миллионов видов грибов, существующих на планете. Многие из них, правда, в корзинку не положишь – пенициллиновые, например, или дрожжевые. Раньше все их относили к царству растений. Потом у грибов обнаружили и массу признаков животных, а потому решили выделить их в отдельное царство. Скажите на милость, можно причислять к животным существа, у которых пищеварение происходит вне тела? Зубов у них нет, желудка тоже – еду приходится впитывать всем организмом, а переваривать ее снаружи, выделяя ферменты, чтобы сама как-то расщепилась.

Статистика утверждает, что в нашей стране доля потребления культивированных грибов, то есть специально выращенных, невелика – не больше 10% от общего потребления. И правда, зачем покупать что-то, когда можно совершенно бесплатно набрать этого в лесу? А заодно оздоровиться, подышав свежим воздухом и совершив моцион. На зиму грибы можно засушить, насолить и замариновать. И все же продажи «магазинных» грибов растут с каждым месяцем. В чем плюсы культивированных грибов? Во-первых, они точно съедобные и ими нельзя отравиться. Во-вторых, они наверняка не были собраны вблизи Чернобыльской атомной станции или даже вдоль трассы Москва – Дон. В-третьих, эти грибы вы можете купить свежими круглый год. В-четвертых, практически все культивированные грибы можно есть сырыми или готовить их очень быстро. В общем, чем хуже будет экологическая ситуация и чем быстрее жизнь, тем больше культивированных грибов будет у нас на столе.

Темный сырой подвал, дающий жизнь жалкой сотне шампиньонов в месяц, давно ушел в прошлое. Грибы растут на фермах – больших или маленьких. Выгодно выращивать виды, плодоносящие круглый год, а также те, которым не требуется живое дерево в качестве партнера. Грибам для роста недостаточно солнечного света и воды. Они добывают энергию из среды, в которой растут. Выращивают их в бревнах или пнях, в мешках с опилками. В основе делается множество отверстий. Мицелий, активно растущая грибная культура, помещается в питательный субстрат, и эта смесь высыпается в отверстия или ею заполняется мешок. Обычно в состав субстрата входит множество самых неожиданных компонентов. К деревянной щепе или опилкам подмешивают птичье гуано, измельченное сено, кукурузные початки, старые газеты, кофейную и соевую гущу, хлопковый жмых, скорлупу от орехов и какао-бобов, остатки солода от производства пива... Все эти чудесные отходы в процессе роста грибов преобразуются в полисахарид, содержащийся в клеточных стенках грибов, – хитин. Человечеству нужно срочно увеличить производство культивированных грибов, и тогда мусорных свалок на планете станет значительно меньше, а лесные грибы снова начнут радовать нас своим изобилием.





2.

Арсенал

Если вы хотите готовить постоянно, а не время от времени, постарайтесь обзавестись всеми перечисленными здесь предметами. Даже если некоторые из них покажутся вам поначалу лишними, со временем вы поймете, что без них невозможно назвать свою кухню «хорошо оборудованной».



1



2



3



8



9



10



14



15



16



23



24



25



26



27



28

29

1. Большая кастрюля
- 2-3. Большой и маленький сотейники
- 4-5. Большая и маленькая миски
6. Мясорубка
7. Сито
- 8-9. Большая и маленькая сковороды
10. Дуршлаг
11. Доска разделочная
12. Разъемная форма для выпечки
13. Скалка
14. Вок

15. Форма для запекания квадратная
16. Форма для лазаньи
17. Мельница для перца
18. Универсальная терка
19. Терка для специй
20. Терка для твердого сыра
21. Фигурная формочка для теста
22. Ступка с пестиком
23. Маленький нож
24. Большой нож
25. Нож для чистки овощей

26. Силиконовая лопатка
27. Венчик для взбивания
28. Колесико для нарезки теста
29. Фигурное колесико для нарезки пасты
30. Шумовка
31. Ложка для пасты
32. Ложка с длинной ручкой
33. Половник
34. Блендер



4



5



6



7



11



12



13



17



18



19



20



21



22



30



31



32



33



34

3.

Полезные советы. На «охоте»

Бывалые грибники наверняка могут дать вам самые разнообразные советы относительно того, как вести себя в лесу, как правильно идти, какие заговоры произносить, чтобы грибы сами прыгали в корзинку. И часто эти советы от разных людей будут абсолютно противоположными. Вот, например, когда-то мы, коренные москвичи и свердловчане, приехали в Казахстан, в горы. И все местные жители убеждали нас, что на склонах горы Алма-Ата можно собирать все грибы подряд – они все съедобные. Но мы все равно не решились.. Вот вам несколько универсальных рекомендаций по грибной «охоте», с которыми согласится любой опытный грибник

1. Прежде чем отправляться в лес за грибами, подберите правильную одежду. Это должны быть длинные брюки, заправленные в сапоги или высокие кроссовки; рубашка или свитер с длинными рукавами и обязательно головной убор: грибы грибами, а клещей, комаров и других летающих и ползающих обитателей леса никто не отменял. Не волнуйтесь, жарко вам не будет. Во-первых, лучшее время для сбора грибов – это раннее утро. А во-вторых, в жару грибы или не растут вовсе, или при дефиците влаги впитывают в себя всякую гадость, опасную для здоровья

2. Как мы уже упомянули, по грибы нужно ходить рано утром, лучше всего в пасмурную, но не жаркую и не слишком холодную погоду. Если накануне прошел теплый дождик, богатый урожай вам обеспечен. С незапамятных времен грибы собирали в корзины. Советуем и сейчас не отступать от этого правила. Если у вас еще нет своей «счастливой», купите на любом рынке – стоят они недорого, служат долго. Застелите дно корзины мхом или листвой: так грибы лучше сохраняются. Пластиковые пакеты можно использовать только в том случае, если вы собираетесь приготовить из грибов только суп-пюре и грибную икру.

3. Главное правило грибника: если у вас есть хоть малейшее сомнение в съедобности или пригодности гриба, проходите мимо.

4. Не жадничайте и не берите подгнившие и червивые грибы. Червячки хоть и маленькие, но весьма прожорливые и «заразные» существа. Не успеете вы выйти из леса, как в вашей корзине почти все грибы будут червивыми.

5. Не сбивайте старые, червивые и незнакомые вам грибы. Помните: в лесу нет ничего лишнего. Если вы все-таки сорвали гриб, который вам потом не понравился, наколите его на ветку дерева. Он пригодится лесным жителям или подсохнет и разбросает споры в разные стороны. И на следующий год на этом месте вырастут новые грибы.

6. Среди грибников идет нескончаемый спор, срезать гриб ножом или «вывинчивать» ножку целиком. Сегодня большинство микологов склоняются ко второму варианту. Срезанная часть ножки, остающаяся в земле, загнивает и разрушает грибницу. Но делать это нужно очень аккуратно, чтобы не выдрать половину грибницы вокруг вашего трофея.

7. Старайтесь класть в корзину уже очищенные от земли и хвои грибы. Если грибов так много, что на чистку не хочется отвлекаться, через какое-то время сделайте привал. И сами отдохнете, и грибы почистите. Со старых грибов удаляйте нижний споровый слой.





4.

Полезные советы. На кухне

Итак, вы набрали полную корзину грибов или купили у другого грибника. Наступает самый ответственный момент. Грибы – продукт скоропортящийся, поэтому собранный урожай следует обработать как можно быстрее.

1 В первую очередь выложите все грибы на газеты в один слой. Сразу же выбросьте все подозрительные или сильно червивые грибы, которые вы не разглядели в лесу. Затем не очень острым ножом очистите оставшиеся от земли, иголок, листьев и других загрязнений. У некоторых видов грибов удаляют кожицу со шляпки (маслята, некоторые сыроежки), у других многие очищают ножки от верхнего темного слоя (подосиновики, подберезовики).

2. Надрежьте ножки, чтобы посмотреть, нет ли спрятавшихся внутри червячков. Часто попадают лишь слегка подточенные грибы. Конечно, их жалко выбрасывать, особенно если грибы благородные. Положите их на 10–15 мин. в крепкий соляной раствор: червяки этого очень не любят и покинут гриб. Аккуратно слейте воду и промойте грибы.

3 Если нет необходимости замачивать грибы, мыть их или нет? Если грибы хорошо очищены ножом, мыть не нужно – достаточно просто протереть салфеткой, бумажным полотенцем или чуть влажной губкой. Дело в том, что у грибов очень пористая структура, они мгновенно впитывают воду и впоследствии делаются менее вкусными. Вот выросшие в ящиках культивированные грибы (шампиньоны, вешенки, шиитакэ) мыть не нужно.

4. Конечно, у всякого правила есть исключение. Есть виды грибов, которые нельзя не мыть, иначе вы будете есть грибы пополам с песком. В первую очередь это относится к «кучерявым» сморчкам и строчкам. Их можно сначала положить на 10–15 мин. в миску с водой, чтобы вышли песок, земля, иголки и прочий мусор, а потом промыть под сильной струей холодной воды.

5. Некоторые грибы (грузди, волнушки, свинушки) перед отвариванием нужно вымочить от горечи в холодной подсоленной воде – от нескольких часов до нескольких дней. Воду за это время нужно несколько раз поменять.

6. Любые грибы можно заготовить – засолить, замариновать или высушить. Очень важно: никогда не консервируйте грибы в цинковой или алюминиевой посуде, это может привести к отравлению. Солите только самые отборные грибы: на первом этапе засолки грибы с изъянами могут испортить всю партию. Мариную грибы, не кладите слишком много уксуса, иначе от вкуса грибов ничего не останется. Любые консервы, даже закатанные, храните в прохладном месте – так безопаснее. Если открытая банка консервированных грибов вызывает у вас хоть каплю сомнений – выбрасывайте не задумываясь. Жизнь и здоровье дороже. Самый простой и экономически выгодный способ обработки грибов – сушка. Сушеные грибы могут храниться до следующего урожая.

7. Сколько обрабатывать грибы? Варить по 30 минут, как наши бабушки, или есть сырыми, как в Европе? Это вы должны решать сами. Основывайтесь на том, что грибы впитывают в себя то, что их окружает. По-настоящему безопасно есть сырыми только культивированные грибы. А быстро готовить можно только грибы, выращенные в экологически чистом месте.

8 И последнее. Грибы – вкусный, но тяжелый для человеческой системы пищеварения продукт, их нельзя есть часто, увя. Особенно детям.



5.

Съедобное и несъедобное

Мы попросили нашего художника максимально натуралистично нарисовать для этой книги мини-энциклопедию. Здесь те грибы, которые чаще всего встречаются у нас в России в лесах, лугах и полях. Хотя каждый из вас наверняка мог бы добавить в наш список еще парочку представителей этого царства, особенно на последний разворот с грибами несъедобными и вовсе ядовитыми.

Мы уже писали в предыдущих главах главное правило грибника: если вы не уверены в том, что гриб съедобный, ни в коем случае не кладите его в корзинку, проходите мимо. И не устанем это повторять. Поскольку голод вам не грозит, а в супермаркете всегда есть шампиньоны и вешенки, можно позволить себе быть очень разборчивыми и внимательными.



Белый гриб. Каждый отправляющийся в лес за грибами мечтает вернуться домой с корзиной не каких-то там сыроежек, в крепеньких красавцев белых. В российской научной классификации белые делятся на четыре вида – по месту произрастания: березовый, дубовый, сосновый и еловый. Народ делит их всего на два вида – по сезону: летние – козляшники, и те, что появляются ближе к осени – боровики.

У всех белых грибов белая мякоть, которая не меняет цвет на разрезе. Трубчатый слой у молодых грибов молочно-



белый, у подросших – желтовато-зеленоватый. Чем старше гриб, тем темнее его трубчатый слой. К сожалению, белые грибы обожают не только люди. Поэтому, прежде чем положить гриб в корзину с другими грибами, срежьте часть ножки и проверьте, не червивый ли он. Белые грибы можно готовить всеми известными способами, но если его засушить, он делается даже более ценным, чем был сырым. А все потому, что ни один другой гриб не способен придать блюду такой сильный и вместе с тем сбалансированный и нежный грибной вкус и аромат.



Моховик. Частый гость наших корзинок. Растет с июля до первых осенних заморозков в лиственных и хвойных лесах, преимущественно на хорошо освещенных местах. Знаменит приятным фруктовым запахом. Мякоть, в отличие от польского гриба, довольно рыхлая и при термической обработке становится клеклой. Поэтому его лучше варить, а не жарить. При сушке удаляйте нижний спорный слой. Большинство видов моховиков на срезе синеют, не удивляйтесь.



Польский гриб. В траве его легко принять за белый шоколадная шляпка, крепкая ножка. Но, поняв свою ошибку, не спешите разочаровываться. Польский гриб ничуть не хуже. Синевя, которая появляется у него на срезе и при нажатии на спорный слой, не влияет на его вкусовые качества. Этот гриб хорош и отварным, и жареным, и консервированным. Растет в смешанных и хвойных лесах с июля по август.



Подосиновик. Красная шляпка на белой ножке помогает заметить этот гриб издали. Растет с середины июня до сентября в лиственных лесах большими колониями. Поэтому, увидев один гриб, обойдите все поблизости – должны быть и другие. Мякоть белая, упругая, на срезе темнеет до сине-черного цвета. Ножка у взрослых грибов может быть темно-серой. Небольшие молодые грибки лучше всего засолить или замариновать. Большие мы советуем нарезать тонкими пластинами и высушить.



Подберезовик. Отличается от подосиновика не только цветом шляпки, но и менее плотной мякотью. Растет в лиственных лесах с начала июня до конца октября. Совсем молодые грибы можно консервировать, варить и быстро жарить на сильном огне. Подростки подберезовики из-за неплотной мякоти при термической обработке расползаются в кашу. Поэтому из них получается отличная начинка для фарширования. Кроме того, их можно нарезать пластинами и высушить.



Сморчок. Даже если бы эти грибы были не такими вкусными, их бы все равно обожали! Они появляются в наших лесах в апреле-мае, а то и в редком теплом марте, когда в низинах еще лежит снег. Сморчки никогда не растут группами, два-три в одном месте – это тот максимум, на который стоит рассчитывать. Однако если вы знаете преимущественное направление ветра в данном районе вы без труда отыщете и другие сморчки: именно ветер разносит споры этих грибов. Перед приготовлением сморчки нужно тщательно промыть от песка. Лучший способ хранения – сушка.



Рыжик. Как и белый гриб, рыжик относится к первой, то есть высшей категории, один из немногих млечных грибов, которые не вымачивают. Очень любит солнце. Растет в молодых хвойных посадках с конца июля до первых заморозков. Оранжевая шляпка с концентрическими кольцами делает гриб очень приметным. Мякоть и млечный сок приятного оранжевого цвета. На воздухе и мякоть, и сок зеленеют. Соленые рыжики – всеми признанный деликатес. По калорийности они превосходят куриные яйца и говядину, а по усвояемости у рыжиков вообще нет конкурентов.



Лисички. Эти славные грибы радуют нас с середины июня по октябрь своим праздничным видом, нежным ароматом и отличным вкусом. А еще тем, что их очень легко собирать. Из года в год лисички вырастают на одном и том же месте. Так что, найдя хороший обильный участок, нужно просто его хорошо запомнить и каждый год туда возвращаться. Лисички хороши в любом виде – жареные, тушеные, в супах и соусах, соленые и маринованные. Вот только замораживать их мы все-таки не рекомендуем: часто начинают горчить.



Лисички серые. Интересно, что во французском языке эти грибы называют «трубами смерти», а в английском – «рогами изобилия». Второй вариант значительно справедливее первого, ведь серые лисички – не просто съедобные, а очень вкусные! – растут обычно огромными группами. Нашли один «выводок» – значит, через полчаса наберете мешок. Правда, в отличие от привычных лисичек, эти имеют не слишком привлекательный вид, а при тепловой обработке чернеют. Растут серые лисички в лесах и на опушках начиная с середины лета и до первых заморозков.

5. Съедобное и несъедобное



Гриб-зонтик. Большинство грибников считает этот гриб несъедобной, и только самые опытные знают, какой он вкусный. Жители северо-западных районов России спокойно пройдут мимо белого, но обязательно срежут зонтик. Эти грибы растут с июля по сентябрь в хвойных, лиственных и смешанных лесах, парках и даже садах. Раскрытая шляпка достигает 25–30 см в диаметре. Мякоть с приятным сливочным ароматом и вкусом. Эти грибы варят, жарят и консервируют.



Масленок. Растет с июня по октябрь большими группами в сосновых лесах. Обожают молодые хвойные посадки, опушки и редколесье, где есть много света, и дожди. Мякоть приятного светло-желтого цвета, похожая на цвет сливочного масла. Маслята хороши в любом виде – соленные, маринованные, жареные. Перед приготовлением кожицу со шляпки нужно снять (что иногда нелегко). При термической обработке маслята выделяют очень много жидкости, поэтому их следует сначала обжарить отдельно.



Рядовки. Они считаются малоизвестными грибами, хотя это не совсем так. Грибники их с удовольствием собирают, принимая за сыроежки. Растут они большими колониями. Казуя так называемые «ведьмины круги», с конца августа до поздней осени. Разновидностей рядовок великое множество. И все можно готовить самыми разными способами. Но некоторые виды этих грибов нуждаются в предварительном отваривании. Чтобы не запутаться, мы советуем отваривать все рядовки, а отвар обязательно сливать.



Опята. Собирать опята – одно удовольствие. Сел на пенек и набрал целую корзинку. И не зря в англоязычных странах их называют honey fungus, «медовыми грибами» – они действительно сладкие на вкус. Летние и осенние опята растут большими колониями на пнях, старых умирающих деревьях, корневых системах. Никто не знает, в какой именно день они появятся, но как только вы узнали, что опята пошли, спешите в лес! Через семь – десять дней пир закончится. Опята можно варить, жарить, сушить, солить и мариновать.



Волнушка розовая. Красивый гриб, рыже-розовый, с пушком и концентрическими кругами на шляпке, часто встречается в наших широтах. Растет с июня по октябрь в лиственных и смешанных лесах. Причем растет в таких количествах, что идет на государственные заготовки. Ну и нам, простым грибникам, тоже кое-что остается. Как и грузди, волнушки предварительно вымачивают и отваривают, а отвар сливают. Соленые волнушки можно употреблять в пищу не ранее чем через 40–50 дней после засола.



Сыроежки. Этих разноцветных грибов в наших лесах так много, что особо привередливые грибники их даже не берут. А ведь они нежны и вкусны. У взрослых сыроежек очень хрупкие шляпки, которые ломаются при самом легком нажатии. Поэтому лучше собирать совсем юные грибки: они крепче, и прожорливые насекомые до них еще не добрались. Сыроежки можно готовить всеми известными способами, но особенно они вкусны обжаренными в сливочном масле. Сыроежки с красными шляпками горчат и даже могут быть несъедобными.



Груздь. Существует множество разных груздей: желтый, дубовый, синеющий, еловый... Они отличаются вкусом, хрусткостью и количеством горечи. Грузди растут в разных лесах с июля по сентябрь, иногда встречаются колониями, иногда поодиночке. Взрослые грузди имеют весьма большую шляпку, до 20 см в диаметре. По хозяйственной ценности гриб относят к первой категории, хотя микологи считают его условно съедобным. Из-за едкого сока грузди перед засолом нужно вымачивать от нескольких часов до пары дней, а потом отваривать, сливая отвар.



Черный груздь или чернушка, черногубка. Об этом грибе хочется сказать отдельно. Его в наших лесах так много, что сбор принимает просто промышленные масштабы. Чернушки растут большими семьями с августа по октябрь на хорошо освещенных мшистых местах – на опушках, вдоль просек и дорог, около вырубок. В урожайные годы с одного места можно собрать до ста штук. Как и любой другой груздь, чернушки нужно сначала вымочить и отварить, а затем уже засаливать, тушить или жарить.



Лангермания. Этот гриб еще называют гигантским дождевиком. Плотные белые шары, достигающие порой 80 см в диаметре, растут на любых почвах с начала лета до поздней осени. Единственное, что они не любят, – это засуху. Часто их можно встретить небольшими группами на одном и том же месте из года в год. Ищите молодые грибы. Их возраст легко проверить, разрезав шар пополам. Нож должен не ломать мякоть, а резать ее, как масло. Это очень вкусный гриб, особенно если его быстро пожарить.



Дождевики. В это семейство входят дождевик грушевидный, жемчужный, шиповатый и умбровый. Все они крайне неприхотливы к тем почвам, на которых селятся, и растут с середины июня до середины осени. Съедобны только в молодом возрасте: старея, дождевики делаются дряблыми, темнеют и в конце концов превращаются в «дедушкин табак», на который так весело наступать, чтобы он задымился. Молодые дождевики нужно чистить от кожицы и есть сырыми или быстро жарить.



Вешенки. Нам кажется, что русское название этих грибов более точное, чем западноевропейское «устричный гриб». Ни по виду, ни по вкусу вешенки на устрицы не похожи. А вот выглядят они действительно так, словно их подвесили на общем основании. Сейчас вешенки выращивают на фермах и продают в любом магазине. Но какое удовольствие найти их диких сородичей в лесу! Они, как и опята, растут большими группами на пнях и сухих деревьях с июня до осенних заморозков. Универсальны в использовании.



Портобелло. На самом деле эти модные грибы являются самыми обычными коричневыми шампиньонами – и даже не переростками, а просто полностью созревшими. Их раскрывшиеся шляпки в диаметре могут достигать 20–24 сантиметров! Ножки у портобелло слишком жесткие, а вот шляпки – мясистые, ароматные, очень ценятся за богатый вкус и за то, что обращаться с ними можно практически как со стейком. Портобелло жарят, запекают, а еще их очень удобно фаршировать.

5. Съедобное и несъедобное



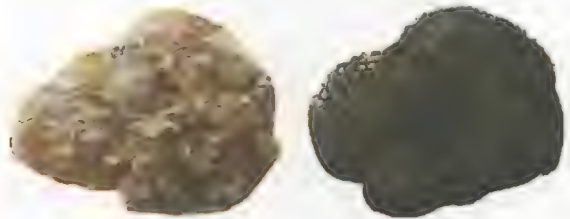
Шампиньон садовый. Этот гриб хорошо известен во всем мире. С тех пор как его начали выращивать на фермах и продавать в супермаркетах, он стал главным грибом на наших кухнях. В природе шампиньоны растут в лесах, на полях и даже в городских парках, скверах и дворах. Но вот там-то их собирать мы не советуем.



Шампиньон полевой. Самый вкусный из всех шампиньонов – вот именно его-то мы и рекомендуем есть сырым (конечно, если вы уверены в экологической чистоте места его произрастания). У него более длинная и тонкая ножка, растет этот гриб осенью на лугах, во фруктовых садах и на пастбищах, где пасутся овцы и коровы.



Спарассис. В Европе его называют «гриб – цветная капуста». Растет с конца августа до первых заморозков на корнях сосен, стараясь держаться поближе к стволу, достигая огромных размеров. Срезать гриб нужно очень аккуратно, оставив часть основания на дереве. Спарассис можно 3 дня хранить в холодильнике, опустив основание в миску с водой. Лучше всего этот гриб сушить. Нарежьте его кусками, каждый кусок прочистите щеткой, затем подвесьте на несколько дней на нитках в светлом, хорошо продуваемом помещении, но не на кухне.



Трюфель. Один из самых дорогих продуктов в мире. Непонятно, как люди вообще узнали о существовании гриба, который растет в земле на глубине 10 см. Возможно, подсмотрели, как его выкапывают белки и олени, большие любители трюфелей. Эти наблюдения, скорее всего, подсказали и способ добывать эти деликатесные грибы с помощью дрессированных собак и свиней. Его ценят не за вкус, а за непревзойденный аромат. Трюфель идеально сочетается с самыми простыми продуктами: картошкой, яйцами и макаронами. На крошечном кусочке можно настоять целую бутылку оливкового масла «экстра вирджин» – и тогда уже масло станет великолепным ароматизатором.



Намеко. Это одни из самых популярных в Японии культивируемых грибов. Крошечные, от ярко-оранжевого до светло-коричневого цвета, с чуть слизистой шляпкой и ореховым привкусом, намеко отлично выглядят в блюдах быстро обжаренных в воке. Японцы часто добавляют эти грибы в суп мисо и разные супы набэ – с мясом и овощами



Эноки. Эти тонкие изящные грибочки на тончайших ножках еще называют «золотые иглы». В природе они и правда золотисто-коричневые, а вот в культивируемом варианте бывают только белыми, потому что растут вдали от источника света. Эноки (они же энокитаке) можно есть сырыми, а готовят их буквально несколько секунд, иначе они станут ватными и потеряют вкус.



Шиитаке. Японцы и китайцы называют его грибом-императором. В диком виде шиитаке растут на каштановых деревьях, но можно выращивать их и на другой древесине (ольхе, дубе или клене) в условиях фермы. Помимо того, что шиитаке – это вкусно, это очень полезно. В этих грибах обнаружен целый набор веществ, укрепляющих иммунную систему. Благодаря высокому содержанию калия и ореховому аромату в Японии его даже стали добавлять в йогурт.



Му-эр. Он же черный китайский древесный гриб или древесное ухо. Под этим названием могут скрываться две разновидности гриба аурикулярия: уховидная и густоволосистая. Оба растут на деревьях (бузина, ольха) – сухих или умирающих. В свежем виде эти грибы почти не употребляются. При сушке му-эр чернеет и съеживается, уменьшаясь почти в 10 раз, а при замачивании в теплой воде опять увеличивается в размерах.

5. Съедобное и несъедобное



Бледная поганка. Из всех ядовитых самый опасный гриб. Всего лишь одна поганка в корзине с хорошими грибами способна погубить несколько человек. Умело маскируется под съедобный гриб: у нее нет запаха и отвратительного вкуса. Поганку часто принимают за зеленую сыроежку. В отличие от нее у поганки на ножке есть пленчатое кольцо, или «юбочка», а на основании ножки – утолщение, напоминающее вздутый мешочек. Кстати, еще один аргумент в пользу того, что грибы нужно рвать, а не срезать



Мухомор. В отличие от бледной поганки мухомор не маскируется под хорошие грибы. Его ни с чем не перепутаешь. Самый распространенный в наших лесах вид – это мухомор красный. Высокий красавец с белыми горошинками на яркой шляпке прекрасно смотрится в зеленой траве. Вот пусть там и остается! Кроме красного мухомора в лесу можно увидеть оранжевые, серо-коричневые, серо-оливковые, зеленые и бледно-голубые



Ложный дождевик распознается по фиолетово-черной с белыми прожилками мякоти и неприятному запаху.



Ложная рядовка выдаст себя крайне неприятным дегтярным или сероводородным запахом



Волоконница Патуйяра. Еще один смертельно опасный гриб. Растет в августе и сентябре в хвойных и лиственных лесах. Гриб можно узнать по неприятному спиртовому запаху, вкус у него тоже, говорят, не очень, но мы не проверяли



Говорушка восковатая. Яда в ней содержится больше, чем в мухоморе. А вот запах и вкус мякоти, как назло, приятный. Ее можно узнать по водянистым концентрическим кругам на белой шляпке и сероватым пластинкам



Ложный шампиньон. Этот гриб имеет сильный неприятный запах, «больничный», напоминающий карболку, на разломе желтеет. Растет примерно там же, где полевые шампиньоны, так что будьте осторожны. .



Ложные сыроежки. Можно определить по коже, которую невозможно отделить от шляпки, в то время как с настоящей сыроежки она снимается очень легко. Как мы и говорили, остерегайтесь сыроежек с красными шляпками



Когда в лесу пошел гриб, настоящего грибника не остановить. Один наш знакомый расстилал в багажнике своей машины армейскую плащ-палатку и высыпал на нее одну корзину за другой. И это не жадность, это азарт! К сожалению, его жена, дочь и теща, обрабатывая эти грибы всю ночь, похожего азарта не испытывали. Если благодаря нашим мастер-классам в семьях грибников сохранятся мир и согласие, мы будем очень рады.

Засолка грибов сухим способом Таким образом лучше всего солить пластинчатые грибы, которые перед едой вымачивают от горечи: черные, белые и еловые грузди, волнушки, свинушки, чернушки... Королевский гриб рыжик, который так редко стал встречаться у нас в лесах, тоже солят холодным способом – но рыжики, конечно же, вымачивать не нужно. Для такой засолки дома необходимо иметь не только подходящую тару (бочонок или большую эмалированную кастрюлю), но и темное прохладное место, где эта тара будет спокойно стоять, пока солятся грибы.

**Начинайте готовить
за 1–1,5 месяца до подачи**

2 кг грибов (рыжики, черные и белые
грузди, волнушки, сыроежки)
чеснок
свежий корень имбиря
16–20 листьев смородины
8–10 листиков вишни
4 листа хрена
4 зонтика укропа
2–3 лавровых листа
2 ст. л. перца горошком
200 г нейодированной соли плюс
еще немного для замачивания
грибов

12–15 порций

Подготовка: 2–5 дней

Приготовление: 1–1,5 месяца

- 1 Грибы очистите, протрите салфеткой. Крупные грибы нарежьте кусками, средние и мелкие оставьте целыми, только надрезав ножку, чтобы проверить, не червивые ли они.
- 2 Залейте грибы чуть подсоленной холодной водой на 1–3 дня, в зависимости от горечи гриба. Каждые полдня полностью меняйте воду.
- 3 Чеснок очистите, чуть раздавите. Имбирь нарежьте тонкими ломтиками (можно не очищая). На дно деревянной или эмалированной посуды насыпьте слой соли, положите половину листьев смородины, вишни, хрена и 1 зонтик укропа.
- 4 Уложите рядами грибы, перекладывая каждый слой солью, перцем, имбирем, чесноком и лавровым листом. Положите сверху оставшиеся листья, накройте чистой тканью, затем разделочной доской или тарелкой и поставьте гнет. Поставьте в прохладное место (16–18 °C).
- 5 Через 1–2 дня грибы осядут и дадут сок. Если они выделяют мало рассола, нужно увеличить гнет. Ткань, которой накрыты грибы, надо каждый день промывать.
- 6 Переставьте грибы в холодное место (5–10 °C). Они будут готовы через 30–45 дней.

Совет гастронома

Количество имбиря и чеснока, которое вы хотите добавить в засолку, определяйте по собственному вкусу. Но на это количество грибов обычно никак не меньше 3–4 см свежего корня имбиря и 1 небольшой головки чеснока. Если у вас есть молодой чеснок, можете снять несколько верхних слоев кожуры, не разбирая чеснок на зубчики, и засолить головки почти в неограниченных количествах – аромат грибов они не перебьют и будут сами по себе отличной закуской.



Засолка грибов горячим способом Горячим способом обычно засаливают благородные грибы и менее благородные, но не содержащие горечи: белые, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, опята, лисички... Этот способ особенно актуален в жаркую погоду, когда у вас погреба не наблюдается, а «прохладного места» в доме недостаточно (например, места в холодильнике) и вы боитесь, что грибы в холодной воде закиснут.

Начинайте готовить за 2 недели до подачи

2 кг лесных грибов
1 головка чеснока
3–4 бутона гвоздики
10 горошин черного и душистого перца
2 лавровых листа
1 ч. л. семян кориандра
5 ст. л. соли

12–15 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 2 недели

1. Грибы очистите, протрите салфеткой, крупные нарежьте кусочками. Небольшие грибы оставляйте целиком. Чеснок очистите и нарежьте пластинами.
2. В кастрюле вскипятите 2 л воды, положите соль, через 2 мин добавьте грибы. Доведите до кипения, снимите пену, уменьшите огонь до минимального и варите 10–15 мин., продолжая снимать пену, пока отвар не станет прозрачным. Добавьте все специи и варите еще 5–7 мин.
3. Если вы засаливаете грибы, дающие темный отвар, можете просто отварить их без соли и слить отвар, а рассол со специями приготовить отдельно, исходя из такого же соотношения воды, соли и специй.
4. Плотно уложите грибы в стерилизованную банку, чередуя их с пластинами чеснока. Влейте процеженный отвар. Дайте остыть, затем закройте и поставьте в прохладное место. Грибы будут готовы через 2 недели.

Совет гастронома

Процеживать грибной отвар лучше не через мелкое сито (хотя и так тоже можно), а через сложенную в несколько слоев марлю, а еще лучше через фильтр для кофемашины.



Пикантные грибы Таким образом лучше всего готовить, конечно опята – осенние или летние. Они потом просто прекрасно смотрятся на любом столе – от самого повседневного (например, поданные к вареной картошке) до парадного – в хрустальных вазочках. Но если вдруг пошли лисички и вы уже не знаете, куда их девать, – готовьте их. И самые мелкие белые грузди или волнушки тоже можно, только предварительно вымочите их, как сказано в рецепте соления грибов на стр. 24.

Начинайте готовить за 2–3 дня до подачи

2 кг мвклх лесных грибов
300 мл белого винного уксуса
1/3 стакана сахара
3–4 зубчика чеснока
2–4 сушеных пврчика чили
1/2 ч. л. семян коричневой горчицы
1/2 ч. л. семян фенхеля
1/2 ч. л. семян укропа
1/2 ч. л. горошин душистого перца
1/2 ч. л. бутонов гвоздики
2 лавровых листа
1 палочка корицы
3 ст. л. соли

12–15 порций

Подготовка. 40 мин

Приготовление: 2–3 дня

1. Корицу и лавровый лист поломайте на небольшие кусочки. Сложите чили, очищенный и чуть раздавленный чеснок и все специи в полотняный мешочек и перевяжите длинной ниткой или бечевкой
2. Грибы очистите, протрите салфеткой, поместите в кастрюлю с холодной водой и доведите до кипения. Снимите пену, добавьте соль и варите 10 мин. Откиньте грибы на дуршлаг
3. Влейте в чистую кастрюлю уксус и 2 стакана воды, положите сахар и мешочек со специями, привязав конец нитки к ручке кастрюли. Доведите до кипения, помешивая, чтобы растворился сахар. Варите на небольшом огне 5 мин
4. Положите в маринад грибы, еще раз доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться, 15–20 мин.
5. Удалите мешочек со специями. Горячие грибы разложите по стерилизованным банкам, залейте отваром, закройте и полностью остудите. Затем переставьте в темное холодное место. Грибы будут готовы через 2–3 дня.

Совет гастронома

Если вы хотите сделать пикантные грибы более острыми, разломайте перчики чили на несколько частей перед тем, как завязывать их в мешочек. И будьте осторожны: остаашиеся на пальцах частички перца при попадании на слизистые оболочки могут вызвать сильное жжение. Протрите руки растительным маслом и вымойте с мылом



Маринованные грибы Идеальные грибы для воспроизводства этого рецепта – маслята. Набрав большую корзину маленьких маслят, соберите всю семью, выдайте им бумажные полотенца придерживать скользкие шляпки – пусть все чистят их вместе. Есть-то потом небось все захотят... Это, кстати, отличный способ провести время вместе и наконец поиграть в слова, города или ассоциации.

Начинайте готовить за 2–3 дня до подачи

2 кг лесных грибов
3 ч. л. уксусной эссенции
1 звездочка бадьяна
7–10 горошин черного и душистого перца
2 лавровых листа
1 ч. л. семян зиры
3 ст. л. соли

12–15 порций

Подготовка: 30–40 мин

Приготовление: 2–3 дня

1. Грибы очистите и протрите салфеткой. Крупные грибы разрежьте на несколько частей, средние и мелкие оставьте целыми.
2. В кастрюле вскипятите подсоленную воду, положите грибы. Доведите до кипения, снимите пену, уменьшите огонь и варите 10–20 мин., в зависимости от сорта грибов, аккуратно перемешивая и продолжая снимать пену. Грибы будут готовы, когда оседут вниз, а рассол станет прозрачным.
3. Разломите лавровый лист и бадьян на кусочки. Разложите все специи по банкам. Шумовкой выложите грибы. Укладывать грибы надо очень плотно.
4. Очень осторожно разлейте по банкам уксусную эссенцию. Долейте процеженный через несколько слоев марли или фильтр для кофе отвар. Накройте крышкой и стерилизуйте в кипящей воде 30 мин.
5. Закройте банки герметично и дайте полностью остыть. Переставьте в холодное место. Грибы будут готовы через 2–3 дня.

Совет гастронома

Уксусная эссенция – очень опасная штука. Ни в коем случае не переливайте ее из «родной» бутылочки в другие емкости и не смывайте этикетку. А лучше дополнительно наклейте угрожающего вида наклейку типа черепа с костями, плотно закройте, залейте горлышко парафином (и так после каждого использования). И поставьте в такое место, в котором его ни при каких условиях не смогут обнаружить ваши дети.



Сушеные грибы Самый надежный и простой способ заготовки грибов на зиму – это сушка. Лучше всего сушить белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички и опята.

1. Грибы, предназначенные для сушки, нельзя мыть. Их чистят ножом и протирают чуть влажной салфеткой или губкой.
2. Нарезьте грибы тонкими пластинами. Крошечные грибы можно оставить целыми. Нарезанные грибы выложите на решетку или противень или нанижите на нитку. Чтобы грибы на нитке не слиплись, между кусочками нужно завязать несколько узелков или в узелок вдеть спичку или зубочистку.
3. Сушить грибы можно и в помещении, и на улице, в месте, защищенном от дождя. В загородном доме грибы обычно сушат в теплом проветриваемом помещении – на чердаке или просто поближе к печке. Можно сушить грибы и рядом с плитой, желательно не газовой. Для этого их нужно повесить на расстоянии 1–1,5 м от варочной поверхности.

Грибной порошок При сушке и хранении сухих грибов бывают неизбежные потери: некоторые грибы ломаются, крошатся чуть ли не в пыль. Не торопитесь выбрасывать этот «мусор»! Приготовьте из этих якобы отходов грибной порошок. 1 ч. л. грибного порошка придаст чудесный аромат летнего леса любому супу, подливе, соусу, овощному или мясному рагу, запеченной в духовке птице или рыбе. Да мало ли что еще можно придумать!

1. Размолоть грибы можно в кофемолке или в мельнице для специй, а можно растолочь пестиком в ступке. Если порошок получился недостаточно мелкий, просейте его через тонкое сито, а крупные частицы еще раз перетрите.
2. Хранить грибной порошок следует в небольших герметично закрывающихся баночках в сухом, темном и прохладном месте.

Грибной экстракт Готовят его из грибов, обладающих сильным ароматом. Это белые, лесные шампиньоны, рыжики, подосиновики и подберезовики, рядовки. При правильном приготовлении и хранении он обеспечит ваши блюда грибным вкусом и запахом на протяжении 2–3 лет!

1. Грибы очистите, протрите салфеткой и пропустите через мясорубку. Поместите в кастрюлю, проварите в собственном соку на небольшом огне 25–30 мин.
2. Процедите грибной сок через 2 слоя марли. Грибы верните в кастрюлю, добавьте совсем немного воды и еще раз проварите. Снова процедите выделившийся сок и смешайте его с первой порцией.
3. Добавьте соль из расчета 1 ч. л. на 1 л отвара и кипятите на минимальном огне, пока отвар не загустеет, как сироп.
4. Разлейте экстракт по небольшим стерилизованным бутылочкам и герметично закройте. Храните в темном прохладном месте. Перед употреблением экстракт разведите водой до нужного вам вкуса.



Острое грибное масло Это удивительно вкусная штука. Пара ломтиков такого масла, сделанного заранее и хранящегося в морозильнике, превратят вполне обычный поджаренный в тостере хлеб, или отварную картошку, или запеченные овощи, или простой омлет в изысканное лакомство.

100 г вкусного сливочного масла
жирностью 82,5%

30 г сухих грибов

2 небольших перца чили

2 сливовидных помидора

3 зубчика чеснока

1 ст. л. оливкового масла

«экстра вирджин»

соль

8–10 порций

Подготовка: 2 ч

Приготовление: 5 мин.

- 1 Грибы залейте 1 стаканом теплой воды, накройте и оставьте на 2 ч. Сливочное масло размягчите при комнатной температуре
2. Перцы, помидоры и неочищенный чеснок поместите на противень, сбрызните оливковым маслом и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Выньте, положите в герметичный пакет на 10 мин
- 3 Затем с перцев и помидоров снимите кожицу, а чеснок выдавите в миску. Аккуратно удалите из перцев семена
- 4 Грибы промойте, откиньте на сито (настой не понадобится). Измельчите блендером перцы, помидоры и грибы. Продолжая взбивать, добавьте чеснок и сливочное масло. Приправьте солью

Соус из сухих грибов Этот соус можно приготовить из любых сушеных грибов, но самый вкусный получается из белых или сморчков. И обязательно сварите для соуса хороший бульон или же – для вегетарианского варианта – возьмите в два раза больше грибного настоя.

60 г сухих грибов

2 стакана куриного или мясного
бульона

1 стакан сливок жирностью 10%

1 средняя луковица

1 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. коньяка

соль, свежемолотый черный перец

4–6 порций

Подготовка: 1 ч 10 мин

Приготовление: 30 мин.

- 1 Залейте грибы 3 стаканами горячей воды и оставьте на 1 ч. Затем промойте грибы, настой процедите и сохраните.
2. Лук очистите, измельчите и обжарьте на среднем огне в разогретом сливочном масле, 3 мин. Влейте коньяк и готовьте, часто встряхивая сковороду, 1 мин.
3. Влейте бульон и сливки. Все время помешивая, влейте тонкой струйкой грибной настой. Добавьте грибы и доведите до кипения.
- 4 Уменьшите огонь до минимума и готовьте примерно 30 мин. Соус должен загустеть. Снимите с огня и приправьте солью и перцем.



7.

Салаты

В России очень любят грибы и умеют их готовить. Но надо признать, что выбор грибных блюд в русской кухне особым разнообразием не отличается: супы, пироги, жаркое. Особые затейники иногда готовят жюльены. Салаты с грибами до недавнего времени вообще были экзотикой – а ведь это так вкусно!



Летние опята с семечками подсолнечника

Опята – самые удобные для сбора грибы. Не сходя с одного места, а точнее, не отходя от одного пня, можно собрать сразу полкорзины! Опытные грибники знают, что сезон летних и осенних опят длится дней 10–15. А вот когда именно начнутся эти благословенные дни, не знает никто. Ловите момент – и будете обеспечены грибами на всю зиму!

200 г свежих опят
2 большие горсти разных видов
листового салата
7–8 веточек петрушки
1 зубчик чеснока
2 ст. л. очищенных нежареных семян
подсолнечника
2 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. лимонного сока
подсолнечное нерафинированное
масло
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 15 мин

Приготовление: 5 мин.

Варианты

Кроме опят это блюдо можно приготовить из лисичек, маслят и полевых шампиньонов.

1. Грибы очистите, удалите концы ножек (или ножки целиком – см. совет), обжарьте опята на среднем огне в разогретом сливочном масле, пока не выпарится вся жидкость. Увеличьте огонь и готовьте, помешивая, еще 3 мин. Снимите с огня и дайте остыть.
2. На сухой разогретой сковороде обжарьте, постоянно помешивая, семечки до золотистого цвета.
3. Салатные листья нарывите руками на удобные для еды кусочки. Петрушку разберите на листики (стебли не понадобятся). Чеснок очистите и измельчите.
4. Взбейте подсолнечное масло (2–4 ст. л.) с лимонным соком, чесноком, солью и перцем. Салат смешайте с листиками петрушки, заправьте приготовленным соусом и разложите по тарелкам. Сверху положите грибы, посыпьте семечками.

Совет гастронома

У опенка очень тонкая и сухая ножка, которую, как ни готовь, более сочной не сделаешь. Поэтому наш совет – не жадничать и готовить только шляпки опят. А самым рачительным хозяевам мы предлагаем ножки высушить и затем приготовить из них грибной порошок (см. стр. 32).



Винегрет с солеными грибами Любой школьник скажет без запинки, из чего делают винегрет – вечнобордовое блюдо школьных столовых! Свекла, картофель и, конечно, соленый огурец. Кто-то добавляет в любимый салат вареную морковку, кто-то – зеленый горошек. А некоторые даже заправляют его майонезом, полностью извращая суть этого блюда, само название которого произошло от французской заправки из уксуса и растительного масла. Но если нравится, то, наверное, и это можно. Вот нам, например, очень понравилось вместо соленых огурцов использовать соленые грибы. И ведь здорово получилось!

2 средние свеклы
4 средние картофелины
1 луковица
200 г соленых грибов
4 ст. л. подсолнечного
нерафинированного масла
1 ст. л. яблочного уксуса
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 5 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать соленые маслята, черные и белые грузди, рыжики, белые грибы

- 1 Картофель и свеклу тщательно вымойте щеткой и по отдельности отварите в мундире до готовности (или заверните в фольгу и запеките в разогретой до 180 °С духовке). Дайте полностью остыть, затем очистите от кожуры и нарежьте кубиками
- 2 Лук очистите и тонко нарежьте. Если вы не хотите, чтобы в салате чувствовался сильный вкус лука, ошпарьте нарезанный лук кипятком с добавлением уксуса, в потом сразу же – ледяной водой, затем обсушите
- 3 Грибы откиньте на дуршлаг и промойте от рассола. Крупные грибы нарежьте
- 4 В небольшой миске смешайте подсолнечное масло с уксусом, солью и перцем. Перемешайте свеклу, картофель, лук и грибы. Заправьте приготовленным соусом.

Совет гастронома

Постарайтесь выбрать из банки самые маленькие грибочки, которые можно положить в винегрет целиком. Блюдо будет выглядеть очень шикарно! Если ваши соленья хранятся в больших, например трехлитровых, банках, то оставшиеся грибы нужно съесть в ближайшее время.



Зеленый салат с лисичками, перепелиными яйцами и беконом Хорошо известно, что продукты ярко-оранжевого цвета полезны не только для здоровья, но и для настроения. Особенно когда они сочетаются со свежей зеленью. Не только желудок, но и глаз радуется! Один из самых веселых грибов в наших лесах прекрасен еще и тем, что дарит нам себя с начала июня по конец сентября и замечательно себя ведет при любой обработке. Ведь вы, конечно, обратили внимание, что соленые лисички сохраняют практически такой же красивый цвет, как и свежие.

150 г соленых лисичек
8 перепелиных яиц
половина среднего кочана салата
фризе
средний кочан салата латук
100–150 г бекона
1,5 ст. л. красного винного уксуса
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 5 мин.

Варианты

Кроме лисичек это блюдо можно приготовить из соленых рыжиков, волнушек или груздей

- 1 Сварите перепелиные яйца вкрутую, 5 мин. Постучите по скорлупе ложкой, чтобы скорлупа растрескалась, и положите яйца в холодную воду на 3–4 мин. Затем очень аккуратно очистите яйца и разрежьте вдоль пополам.
- 2 Бекон нарежьте тонкими пластинами шириной примерно 3 см и обжарьте на сухой разогретой сковороде на среднем огне до хруста. Выложите бекон на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир.
- 3 Грибы промойте от рассола и обсушите. Салатные листья крупно нарвите руками и сложите в салатницу. Добавьте грибы, разрезанные пополам перепелиные яйца и бекон.
- 4 В сковороде смешайте вытопившийся из бекона жир с уксусом, солью и перцем, чуть прогрейте. Заправьте салат. Подавайте немедленно

Совет гастронома

Если вы хотите сделать это блюдо менее калорийным, приготовьте заправку, заменив вытопившийся жир 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин».



Грибной салат с рисовой лапшой Идеальное блюдо для семейного ужина, романтического вечера или встречи в узком кругу. Для большой компании этот салат лучше не готовить: замучаетесь обжаривать грибы. Вместо рисовой лапши подойдет любая тонкая и длинная. А вот заправку сделайте точно по рецепту – не пожалеете! И поставьте на стол отдельно соевый соус – желающие могут добавить его себе в тарелку.

8 небольших шампиньонов
1 средняя белая сладкая лукоаица
средний кочан салата фризе
100–150 г рисовой аермишели или тонкой лапши
2 ст. л. муки
2 ст. л. панировочных сухарей
100 мл олиакового масла «экстра вирджин»
полоаина лавроаого листа
6 горошин черного перца
1 бутон гвоздики
соль

Для заправки:

1 зубчик чеснока
50 мл сливок 33%
2–3 ст. л. олиакового майонеза, лучше домашнего
1 ч. л. соевого соуса
щепотка порошка чили
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 20 мин

Приготовление: 5 мин

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из вешенок и портобелло

- 1 Грибы протрите салфеткой, удалите нижнюю часть ножки. Нарежьте грибы тонкими пластинами, посолите и оставьте на 5 мин
- 2 Панировочные сухари насыпьте в глубокую миску. Лавровый лист, черный перец и гвоздику измельчите в ступке в порошок и добавьте в сухари вместе с мукой. Положите грибы в миску с сухарями и как следует перемешайте так, чтобы грибы были плотно покрыты сухарями со всех сторон.
- 3 Разогрейте в сковороде масло и на среднем огне порциями обжарьте грибы, по 1,5 мин. с каждой стороны. Выложите на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло.
- 4 Подготовьте и сварите рисовую аермишель (лапшу) согласно инструкции на упаковке, затем промойте холодной питьевой водой и обсушите
- 5 Салат разберите на листья, крупно их нарежьте и положите в миску. Лук очистите и нарежьте тонкими полукольцами. Добавьте лук и вермишель к салатным листьям, перемешайте
- 6 Для заправки чеснок очистите и раздавите. Смешайте с порошком чили, соевым соусом, сликами и майонезом, солью и перцем. Заправьте салат и перемешайте (при желании можете подать заправку отдельно). Сверху выложите обжаренные грибы.

Совет гастронома

Не стоит подавать этот салат в салатнице: потеряется вся красота. Лучше всего он будет выглядеть на большом плоском блюде, круглом или прямоугольном.



Картофельный салат с грибами и печеным чесноком Грибы, картофель, лук, чеснок – все просто до обыденности. А вот и нет! В этом салате есть даже не одна, а несколько изюминок, которые делают его настоящим кулинарным шедевром. Ведь и чеснок – не просто чеснок, и картофель – не просто картофель. А аромат грибов – последний штрих к совершенству. Летом, в сезон, можете готовить такой салат с быстро обжаренными свежими грибами.

4 небольшие молодые картофелины
50 г сухих лесных грибов
4 головки чеснока
1 стакан красного сухого вина
2 ст. л. сахара
1 большая луковица
средний пучок укропа
средний пучок петрушки
средний пучок кинзы
1/2 стакана оливкового масла плюс
еще 1 ст. л.
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 40 мин

Приготовление: 10 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать сухие белые грибы, сморчки, опята

1. Картофель помойте щеткой, положите в кипящую воду и варите в мундире до готовности, 20 мин. Дайте немного остыть и нарежьте крупными дольками.
2. Всю зелень измельчите в блендере вместе с оливковым маслом. Посолите, поперчите и перемешайте с теплым картофелем.
3. У головок чеснока чуть подрежьте нижнюю часть. Поместите чеснок в форму для запекания, влейте вино, смешанное с сахаром, и поставьте в разогретую до 200 °C духовку на 30 мин.
4. Грибы залейте кипятком и оставьте на 30 мин. Затем промойте и крупно нарежьте (настой не понадобится). Лук очистите и нарежьте полукольцами. Обжарьте лук и грибы в 1 ст. л. разогретого масла, 5 мин. Смешайте картофель с обжаренными с луком грибами.
5. Чеснок разберите на зубчики. По желанию очистите или оставьте как есть (если чеснок молодой). Добавьте в картофельный салат, перемешайте и подавайте.

Совет гвстронома

Запеченный таким образом чеснок – отличный гарнир к мясным и рыбным блюдам. Подавайте его, разрезав головки пополам, не разбирая на зубчики.



Салат с белыми грибами Как вы понимаете, для этого салата подойдут только маленькие белые грибы, высотой примерно 4–5 см, аккуратной формы и с крепко сидящими шляпками, которые не отвалятся при нарезании. Впрочем, если какие-нибудь и развалятся – не беда. Все равно будет очень вкусно!

4 небольших крепких белых гриба
8 помидоров черри
200 г слабосоленой брынзы
1 средний кочан салата латук
3 ст. л. панировочных сухарей
соль, свежемолотый черный перец
оливковое масло «экстра вирджин»

2–4 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 5 мин.

Варианты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из крепких маленьких подосиновиков и коричневых шампиньонов.

1. Грибы очистите, протрите салфеткой. Нарежьте каждый гриб тонкими продольными пластинами и обжарьте в разогретом масле по 1–2 мин. с каждой стороны. Выложите на бумажные полотенца.
2. Брынзу нарежьте кубиками со стороной 2–2,5 см. Обваляйте в панировочных сухарях. В кастрюле нагрейте примерно 1/2 стакана оливкового масла. Порциями опускайте в масло брынзу и готовьте до золотистого цвета. Шумовкой перекладывайте на бумажные полотенца.
3. Салатные листья крупно нарежьте, помидоры разрежьте пополам и слегка посолите, чтобы они дали сок.
4. Смешайте в салатнице все ингредиенты, посолите, поперчите по вкусу. Приправьте оливковым маслом.

Совет гастронома

Масло, в котором вы обжаривали брынзу, можно процедить и пожарить на нем еще один раз (но только один!) картофель или другие овощи. Легкий сырный аромат очень подойдет жареным овощам.



Салат с вешенками, куриным филе и черносливом О популярности вешенок можно судить уже по тому, какое количество рецептов с этими грибами существует и на Западе, и на Востоке. Этот салат мы впервые попробовали в Черногории, а через год в одном из малайзийских ресторанов мы заказали блюдо под названием «Апельсиновые устрицы» (Orange Oysters), и нам принесли его же только с апельсином вместо грейпфрута: ведь по-английски вешенка называется «устричный гриб», oyster mushroom. Кстати, если вешенки очень свежие, упругие и ломаются с «треском», можете их вообще не обжаривать.

1 большое филе куриной грудки
150 г вешенок
100 г чернослива без косточек
1 средний грейпфрут, лучше
красный
горсть кедровых орехов
оливковое масло «экстра вирджин»
майонез, лучше домашний
соль, свежемолотый черный перец

2–4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 5 мин.

Варианты

Кроме вешенок это блюдо можно приготовить из шампиньонов, китайских грибов му-эр и портобелло.

- 1 Куриное филе натрите солью и перцем, смажьте маслом, заверните в фольгу и поместите в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 мин. Выньте из духовки, оставьте остывать (5–7 мин.), затем разберите руками мясо на волокна.
- 2 У вешенок удалите жесткие ножки. Шляпки нарежьте крупными кусками и очень быстро обжарьте в разогретом масле на сильном огне, 2 мин. Грибы должны немного подрумяниться.
- 3 Жесткий чернослив залейте кипятком и оставьте распариваться на 10 мин (мягкий чернослив оставьте как есть). Обсушите чернослив и крупно нарежьте.
- 4 С грейпфрута острым ножом срежьте кожуру вместе с белым слоем так, чтобы была видная мякоть. Вырежьте филе – мякоть между пленками, сохраняя вытекающий сок. Разрежьте каждое филе поперек пополам.
- 5 Кедровые орехи обжарьте на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 2–3 мин.
- 6 В салатнице смешайте куриное мясо с грибами, черносливом и грейпфрутом, заправьте майонезом. Попробуйте и при необходимости посолите. Посыпьте кедровыми орехами и подавайте.

Совет гастронома

Для этого салата можно приготовить более изысканный соус, нежели майонез, даже домашний. Измельчите и затем разотрите пестиком 3–4 листика тархуна. Взбейте получившуюся кашу с 4–6 ст. л. сметаны и щепоткой коричневого сахара.



Острый салат из грибов Этот салат можно подавать как самостоятельное блюдо, а можно как гарнир к мясу, птице или рыбе. А еще лучше выложить на большое блюдо овощное ассорти: грибной салат, быстро обжаренные прямо на ветках помидоры черри, запеченные сладкие перцы разного цвета – да мало ли что еще!

500 г культивированных грибов
3 зубчика чеснока
1 красный острый перец
2–3 веточки петрушки
1 ст. л. лимонного сока
оливковое масло «экстра вирджин»
соль

4 порции

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 5 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать шампиньоны, вешенки или лесные грибы (дождевики, крепкие сыроежки).

1. Грибы протрите салфеткой, удалите нижнюю часть ножки. Нарежьте грибы аккуратными кусочками.
2. Чеснок очистите и раздавите. Перец нарежьте тонкими кружочками, при желании удалив самое острое – семена. Петрушку измельчите.
3. В сковороде разогрейте оливковое масло. Обжарьте чеснок и перец, 1 мин. Добавьте грибы и готовьте, помешивая, на сильном огне, 3 мин. Снимите сковороду с огня.
4. Добавьте в сковороду лимонный сок, петрушку, соль по вкусу. Перемешайте. Переложите в салатницу и подавайте теплым.

Совет гастронома

Обжаренные помидоры черри, особенно на ветке, – великолепное украшение любого блюда. Разогрейте в большой сковороде 2 ст. л. оливкового масла, положите помидоры прямо на ветке и готовьте на сильном огне 1,5 мин. Осторожно переверните на другую сторону и жарьте еще 1 мин.



Салат из груш с шампиньонами Пармская ветчина с дыней – классика итальянской кулинарии. Но итальянцы не были бы итальянцами, если бы не искали (и не находили!) новые сочетания знакомых продуктов. Сыровяленый окорок чудесно себя чувствует в соседстве с обжаренными шампиньонами, грушами и зеленью!

2 средние сладкие, но крепкие
груши
300 г некрупных крепких
шампиньонов
70–100 г сыровяленого окорока
небольшая горсть рукоты
сок половины лайма
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 10 мин

Приготовление: 5 мин.

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из небольших вешенок или лесных грибов (лисички, сморчки).

- 1 Протрите шампиньоны салфеткой, удалите нижнюю часть ножки. Разрежьте каждый гриб на 4 части, маленькие шампиньоны разрежьте пополам. Разогрейте в сковороде масло и на сильном огне быстро обжарьте шампиньоны до румяной корочки. Переложите грибы на бумажные полотенца.
- 2 Добавьте в сковороду, где жарились грибы, немного масла. Груши очистите, разрежьте на продольные ломтики, удалив сердцевину. Положите в сковородку и готовьте на сильном огне 3 мин., один раз перевернув.
- 3 Рукоту крупно нарежьте, маленькие листики оставьте как есть. Окорок нарежьте соломкой.
- 4 Выложите в салатницу рукоту, окорок и грибы с грушами. Заправьте соком лайма, оливковым маслом, солью и перцем. Подавайте немедленно.

Совет гастронома

Мы не просто так поместили в список ингредиентов несколько общее определение «сыровяленый окорок». Пармская ветчина стоит недешево, и в этом салате ее легко можно заменить на похожий и более дешевый продукт. Однако если вы хотите использовать именно парму, не измельчайте ее соломкой, а нарежьте длинными широкими лентами. Она того заслуживает!



Салат из шампиньонов с куриной печенкой Департамент Перигор на юго-западе Франции знаменит своими кулинарными традициями. Именно здесь производят лучшую во Франции фуа-гра – предмет особой гордости французских поваров. Но даже во Франции она далеко не всем по карману. Может быть, именно поэтому в рецепте этого салата место дорогостоящей гусиной (утиной) печенки со временем заняла обычная куриная.

100 г шампиньонов
300 г куриной печенки
100 г бекона
1 среднее яблоко
1 средняя красная луковица
100 г листового салата
1 ст. л. сливочного масла
4 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
2 ст. л. фруктового уксуса
сок половины лимона
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из портобелло или лесных грибов (белые, подосиновики, строчки и сморчки).

1. Куриную печенку нарежьте небольшими кусочками. Бекон нарежьте тонкими полосками. В сотейнике растопите сливочное масло и обжарьте в нем бекон, помешивая, 5 мин. Добавьте печенку и готовьте 2–3 мин., снимите с огня.
2. Грибы нарежьте тонкими пластинами и обжарьте в чистой сковороде в 1 ст. л. оливкового масла на сильном огне, пока не выпарится вся жидкость и грибы не подрумянятся, примерно 5 мин., снимите с огня.
3. Выложите листьями салата дно плоского блюда, на котором будет подан салат. Яблоко мелко нарежьте, удалив сердцевину, полейте соком лимона. Положите яблоки поверх листьев салата. Добавьте печенку с беконом и грибы.
4. Лук очистите и нарежьте тонкими кольцами. Положите на печенку с беконом.
5. Смешайте оставшееся растительное масло с фруктовым уксусом, солью и перцем. Полейте салат и немедленно подавайте.

Совет гастронома

Мы выбрали для этой книги один из самых распространенных вариантов этого знаменитого салата. В некоторых областях Перигора в число ингредиентов входят сваренные вкрутую и разрезанные пополам перепелиные яйца, нарезанные кружками помидоры, отваренные стебли зеленой спаржи. Попробуйте – всякий раз салат зазвучит по-новому, но будет одинаково прекрасен.



Крепкие напитки мы и сами с удовольствием закусываем солеными или маринованными грибочками. И что еще надо? Но ведь функции этих блюд банальным «закусоном» не ограничиваются. Ими открывают обед или ужин, и главная их задача – пробудить аппетит. Не сомневайтесь, после таких закусок аппетит будет отличный.



Шампиньоны по-гречески Это блюдо вам подадут в тавернах в предгорьях легендарного Олимпа. Но не спешите покупать билет в Грецию. Мы вам предлагаем приготовить его самим, тем более что ничего сложного в рецепте нет.

700 г небольших шампиньонов
15 помидоров черри
100 г консервированного
«жемчужного» лука
1 зубчик чеснока
75 мл сухого белого вина
1 ст. л. лимонного сока
3 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
2 ч. л. семян фенхеля
1 лавровый лист
2 ч. л. горошин черного перца
соль

4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из мелких рыжиков и вымоченных груздей.

1. «Жемчужный» лук откиньте на сито и обсушите. У шампиньонов удалите нижнюю часть ножки, шляпки протрите салфеткой.
2. Разогрейте в сотейнике оливковое масло, положите очищенный и раздавленный зубчик чеснока, обжаривайте 30 сек., затем чеснок удалите. Положите в сотейник шампиньоны и готовьте, пока не выпарится вся жидкость.
3. Влейте 1 стакан воды, лимонный сок и вино. Добавьте горошины черного перца, семена фенхеля и лавровый лист. Готовьте, пока объем жидкости не уменьшится в 3 раза.
4. Тем временем сделайте на каждом помидоре неглубокий крестообразный надрез, поместите их на 30 сек. в кипящую воду. Сразу же переложите в холодную и снимите кожицу. Обсушите помидоры бумажными полотенцами.
5. Добавьте помидоры и лук в сотейник, посолите, доведите до кипения, готовьте 5 мин., снимите с огня. Перед подачей полностью остудите.

Совет гастронома

Греки, впрочем, как и все жители Средиземноморья, очень любят фенхель. В России это растение не столь популярно. Поэтому его семена с приятным анисовым запахом вы можете заменить какой-нибудь другой пряностью – семенами укропа или гвоздикой.



Суфле из маслят и шпината Сбор маслят доставляет чисто эстетическое удовольствие. Ярко-желтые шляпки в изумрудной траве – что может быть прекраснее, особенно в предвкушении вкусного ужина, из этой же красоты и приготовленного!

200 г маслят
250 г свежего шпината
1 зубчик чеснока
200 мл молока
6 яиц
25 г тертого пармезана
сливочное масло
3 ст. л. муки
щепотка молотого мускатного ореха
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 40 мин.

Приготовление: 25 мин.

Варианты

Кроме маслят это блюдо можно приготовить из лисичек и сыроежек, а также дождевиков (обычных и гигантских).

1. У шпината удалите стебли, листья промойте и поместите в кастрюлю. Поставьте на средний огонь, закройте крышкой. Через 3–4 мин. снимите с огня, залейте листья холодной водой, откиньте на дуршлаг, с силой отожмите и мелко нарежьте.
2. Со шляпок маслят снимите кожицу, очистите ножки. Нарежьте маслята небольшими кусочками. Чеснок очистите и измельчите. Обжарьте грибы вместе с чесноком в 2 ст. л. масла, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте шпинат, перемешайте и снимите с огня.
3. Отделите белки от желтков. Хорошо взбейте венчиком в сотейнике желтки, муку и 3 ст. л. молока. Оставшееся молоко вскипятите и, постоянно размешивая, влейте в мучную смесь. Поставьте на небольшой огонь и готовьте, помешивая, пока смесь не загустеет.
4. Снимите с огня, добавьте шпинат с грибами, мускатный орех, соль и перец, тщательно перемешайте.
5. Дно и стенки формочек для суфле смажьте оставшимся маслом и присыпьте тертым пармезаном. Белки взбейте в плотную пену и очень аккуратно по 1 ст. л. вводите в суфле.
6. Разложите смесь по формочкам, разровняйте поверхность и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 25 мин. Подавайте немедленно.

Совет гастронома

При обжаривании маслята обычно выделяют очень много жидкости. Поэтому их принято готовить сначала отдельно и только после того, как вся влага выпарится, соединять с другими ингредиентами.



Рядовки в тархунном соусе Про рядовки знают только самые опытные грибники. Большинство же любителей тихой охоты принимают их либо за сыроежки, либо за поганки. На самом деле это очень хорошие грибы, которые можно варить, жарить, солить и сушить. А сколько видов рядовок существует на свете! Мы готовили из рядовок опенковидных.

600 г свежих рядовок
2 средние луковицы
150 мл сливок жирностью 35%
2 веточки тархуна
4 ст. л. сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец

4 порции
Подготовка: 30 мин.
Приготовление: 10 мин

Варианты

Кроме рядовок это блюдо можно приготовить из опят и молодых зонтиков.

- 1 У тархуна удалите стебли, листочки мелко порубите. Грибы очистите, протрите салфеткой и отварите в кипящей подсоленной воде, 15 мин. Отвар слейте. Отделите шляпки от ножек. Ножки нарежьте небольшими кусочками.
- 2 Лук очистите и измельчите. Разогрейте в большом сотейнике с толстым дном масло, положите лук и готовьте на небольшом огне 10 мин.
- 3 Добавьте в сотейник грибы и готовьте, время от времени помешивая, пока не выпарится вся жидкость.
- 4 Добавьте сливки и тархун и готовьте на небольшом огне 10 мин. Посолите, поперчите. Подавайте теплым.

Совет гвстронома

Некоторые рядовки можно готовить без предварительной обработки, а другие нужно сначала обязательно отварить и первый отвар слить. На всякий случай мы советуем предварительно отваривать все рядовки, хуже не будет.



Грибная икра с баклажанами Бывает икра грибная, бывает баклажанная, она же заморская, а бывает и такая – два в одном. Грибы и баклажаны вообще прекрасно уживаются друг с другом во многих блюдах. Так почему бы им не соединиться в более тесных объятиях? А результат этого любовного союза – вкуснейшая закуска, которую просто сам бог велел подавать с теплым душистым хлебом.

500 г свежих лесных грибов

500 г баклажанов

1 средняя луковица

2 зубчика чеснока

4–5 веточек петрушки

1 ст. л. бальзамического или
красного винного уксуса

5 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 20 мин

- 1 Грибы очистите, протрите салфеткой. Крупные грибы нарежьте. Поместите подготовленные грибы в сотейник, влейте 1/2 стакана холодной воды, доведите до кипения и готовьте на сильном огне, пока вся жидкость не выпарится.
- 2 Добавьте 2 ст. л. масла и продолжайте готовить еще 5 мин.
- 3 Тем временем лук и чеснок очистите и измельчите. Баклажаны очистите от кожицы и порежьте небольшими кусочками. У петрушки удалите стебли, листочки мелко порубите.
- 4 Разогрейте на среднем огне в чистом сотейнике с толстым дном оставшееся масло, обжарьте лук, 5 мин. Добавьте баклажаны и чеснок. Перемешайте и готовьте под крышкой 10 мин.
- 5 Добавьте грибы и 2–3 ст. л. кипяченой воды, готовьте 15 мин. Снимите с огня. Добавьте петрушку, уксус, соль и перец. Перемешайте и полностью остудите.

Варианты

В этом блюде можно использовать летние опята, лисички, маслята, сыроежки, подберезовики и подосиновики.

Совет гастронома

Сейчас выведены новые сорта баклажанов, которые не горчат. Поэтому их можно заранее не присыпать солью и не промывать водой после того, как выделится сок. Однако мы все-таки советуем вам потратить лишние 20 мин. и проделать эту процедуру, чтобы сделать блюдо менее калорийным. Дело в том, что баклажаны при обжаривании впитывают очень много масла. А соль с водой забивают поры, тем самым значительно уменьшая впитывание.



Маринованные шампиньоны Идеальный рецепт для тех, кто не любит делать припасы. А также для тех, кто и рад бы запастись несколькими баночками маринованных грибов, да негде хранить. За два с половиной часа вы получите прекрасную закуску под водочку, сэкономив время и место в доме!

1 кг мелких шампиньонов
1 небольшой красный сладкий перец
1 средняя луковица
3 зубчика чеснока
половина среднего пучка укропа
половина среднего пучка зеленого лука
3 ст. л. яблочного уксуса
2 лавровых листа
1 ст. л. сахара
соль, свежемолотый черный перец
оливковое масло «экстра вирджин» для подачи

8–10 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 2 ч

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из маленьких крепких сыроежек и молодых крепких дождевиков.

1. У шампиньонов отрежьте нижнюю часть ножки, шляпки протрите салфеткой. Поместите шампиньоны в широкую кастрюлю, влейте воду так, чтобы грибы были полностью закрыты, добавьте 1/2 ст. л. уксуса и доведите до кипения.
2. Снимите шумовкой пену, уменьшите огонь до среднего и варите 10 мин. Откиньте грибы на дуршлаг.
3. Лук и чеснок очистите и измельчите. Из сладкого перца удалите сердцевину, мякоть мелко нарежьте. Укроп и зеленый лук тонко нашинкуйте.
4. Положите грибы в миску. Добавьте лук, чеснок, сладкий и черный перец, зелень, сахар и соль. Перемешайте. Положите лавровые листья, влейте оставшийся уксус. Накройте миску пленкой и оставьте при комнатной температуре на 2 ч.
5. Перед подачей откиньте на дуршлаг, сбрызните оливковым маслом.

Совет гастронома

Вы можете менять вкус грибов, выбирая для маринада не только разную зелень, но и разный уксус – красный или белый винный, малиновый, бальзамический и т. д. Тем более что сейчас все это в больших количествах есть в продаже.



Заливное из лисичек Лучшее время для приготовления этого блюда – зима и ранняя весна, когда глаза и душа истосковались по ярким цветам. И поводов подать эту красоту на стол немало: Новый год, Рождество, 14 и 23 февраля, 8 Марта, а у кого-то и день рождения... А можно и без повода, просто для поднятия настроения. Поскольку замороженные лисички часто горчат, зимой готовить заливное будем из консервированных грибов, а летом, разумеется, из свежих

Начинайте готовить за 3–4 ч до подачи

500 г лисичек
3 небольших сладких перца разных цветов
небольшой пучок зеленого лука
1 веточка тимьяна
20 г желатина
соль, свежемолотый белый перец

10 порций

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 2–3 ч

Варианты

Кроме лисичек это блюдо можно приготовить из опят, сморчков, мелких рядовок и розовых (коралловых) вешенок.

- 1 Свежие лисички очистите, протрите салфеткой, положите в кастрюлю с 1 л воды и быстро доведите до кипения. Снимите пену, положите тимьян, посолите, поперчите по вкусу. Уменьшите огонь и варите 10 мин.
- 2 Откиньте грибы на дуршлаг, бульон процедите и дайте ему немного остыть. Консервированные лисички тщательно промойте от рассола и обсушите, отваривать их не нужно.
- 3 Отлейте примерно 1/2 стакана бульона и быстро остудите, добавив кубик льда. Всыпьте в этот бульон желатин, перемешайте, оставьте на 10 мин. Когда желатин набухнет, влейте его вместе с жидкостью в остальной бульон, доведите до кипения, помешивая, чтобы не образовывались комки. Остудите.
- 4 Все сладкие перцы очистите и целиком опустите на 2 мин. в кипящую воду. Выньте, остудите, затем нарежьте тонкой соломкой. Лук нарежьте тонкими колечками.
- 5 Выложите лисички, лук и перцы в форму с невысокими бортиками, влейте бульон с желатином. Поставьте в холодильник до полного застывания, на 2–3 ч.

Совет гастронома

Бульон от лисичек получится не слишком насыщенный. Если вы хотите усилить грибной вкус, варите лисички не в воде, а в настое, заранее (примерно за 1 ч) приготовленном из 1 л холодной воды и 2 кусочков сухого белого гриба. Белые грибы, разумеется, тоже нужно будет сварить и добавить в заливное, мелко нарезав. У такого варианта только один минус: заливное получается более темным и менее прозрачным.



Икра из сухих грибов Сушеные грибы – самые надежные припасы на зиму. И много места не занимают, и приготовить из них можно практически все то же, что и из свежих. Мы намеренно не стали уточнять в ингредиентах, какие именно грибы нужны для икры. Наш многолетний опыт свидетельствует, что любые, кроме ядовитых. Блюдо, приготовленное из разных грибов, будет, конечно, отличаться и вкусом, и цветом. Например, икра из сухих опят выйдет намного светлее и чуть слаще, чем икра из подосиновиков. Но в любом варианте у вас получится вкусное и многофункциональное блюдо.

100 г сухих грибов
 1 средняя луковица
 1 средняя морковь
 1 зубчик чеснока
 1 яйцо
 2 ст. л. оливкового масла
 «экстра вирджин»
 1 ст. л. оливкового майонеза,
 лучше домашнего
 соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 20 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать сухие белые грибы, сморчки, опята, подосиновики, подберезовики

1. Грибы замочите на 1 ч в теплой кипяченой воде. Настой слейте (он здесь не понадобится), грибы тщательно промойте и мелко нарежьте.
2. Лук, чеснок и морковь очистите и измельчите. Яйцо сварите вкрутую, 10 мин., затем растрескайте скорлупу, залейте яйцо холодной водой и очистите.
3. Разогрейте в сковороде растительное масло, на среднем огне обжарьте в нем лук, морковь и чеснок, 10 мин. Добавьте грибы и готовьте еще 5 мин.
4. Поместите обжаренные грибы с овощами в блендер, добавьте произвольно нарезанное яйцо и измельчите в однородную массу. Добавьте майонез, соль и перец, перемешайте. Перед подачей дайте икре настояться в холодильнике, 15 мин.

Совет гастронома

Несколько слов о многофункциональности грибной икры. Ее можно подать в вазочке, как паштет, а можно использовать как фарш для яиц или слегка обжаренных овощей. Намажьте ее на ломтик белого хлеба и запеките под сыром – вот и готов сытный горячий завтрак. Разведите 2–3 ст. л. икры в 500 мл горячих сливок – получится изумительный быстрый соус для пасты или картофеля.



Вешенки в кляре Сразу несколько шляпок, растущих на одной ножке, выглядят очень живописно. И этим стоит воспользоваться не только для приготовления закуски, но и для украшения разных блюд. Представляете, как потрясающе будет смотреться эта золотистая гроздь рядом с бараньей ногой, свиным окороком или зажаренной целиком рыбой! Маленькие грибочки по отдельности тоже хороши – потому что целиком покрыты хрустящей корочкой.

500 г вешенок
6 ст. л. муки
8 ст. л. картофельного крахмала
2 желтка
растительное масло для фритюра

4 порции

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме вешенок это блюдо можно приготовить из шампиньонов (белых и коричневых), портобелло и шиитаке.

- 1 Сложите вешенки в миску, залейте холодной водой и оставьте на 15 мин. Затем слейте воду и аккуратно промойте вешенки проточной водой. Обсушите.
- 2 В миске смешайте муку и 4 ст. л. крахмала. Добавьте желтки и 200 мл холодной воды. Посолите и тщательно размешайте. Должно получиться тесто консистенции жидкой сметаны.
3. Сильно разогрейте в сотейнике растительное масло. Вешенки обмакивайте сначала в оставшийся крахмал, затем в кляр. Обжаривайте порциями в масле по 2 мин. каждую.
- 4 Готовые вешенки выкладывайте на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. Подавайте горячими.

Совет гастронома

Не жалейте растительного масла для фритюра. Чем в большем количестве масла вы жарите во фритюре, тем меньше масла впитывает продукт. В кляр можно добавить 1–2 ст. л. светлого соевого соуса. Но не забудьте при этом на столько же уменьшить количество воды.



Яйца, запеченные в грибном соусе Рецепт этого блюда привезли в Европу из Азии венецианские купцы, большие любители путешествий за пряностями. За прошедшее с той поры время он несколько видоизменился: к азиатским грибам прибавился вариант шампиньонов, а к прочим ингредиентам присоединился любимый итальянцами пармезан.

100 г культивированных грибов
4 яйца
1 стакан риса басмати
2 средние луковицы
3–4 пера зеленого лука
маленький пучок укропа
1 ст. л. муки
100–120 мл сливок жирностью 9%
20 г пармезана
3 ст. л. сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 30 мин

Приготовление: 5 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать шампиньоны, портобелло, вешенки.

1. Рис промойте в нескольких водах. В кастрюле вскипятите 2 стакана подсоленной воды, добавьте 1 ст. л. масла и рис. Закройте крышкой. На сильном огне доведите до кипения. Когда с поверхности риса уйдет вся вода, уменьшите огонь до минимума и варите 10 мин.
2. Яйца сварите всмятку, 4–5 мин. Обдайте холодной водой и очистите от скорлупы. Лук очистите и мелко нарежьте. Зелень измельчите.
3. Грибы протрите салфеткой, удалите нижнюю часть ножек, шляпки нарежьте пластинами. Разогрейте в сотейнике 1 ст. л. масла, обжарьте половину нарезанного лука и грибы, 7 мин. Добавьте муку, тщательно перемешайте. Влейте сливки, посолите, поперчите, еще раз перемешайте. Доведите до кипения и сразу же снимите с огня.
4. В сковороде обжарьте на оставшемся масле оставшийся лук, 5 мин. Добавьте рис, перемешайте и снимите с огня. Разложите рис по 4 большим порционным формочкам.
5. В центр каждой формочки поместите яйцо, полейте соусом из шампиньонов. Присыпьте тертым пармезаном и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 5 мин. Подавайте немедленно, посыпав зеленью.

Совет гастронома

«Свежесть, свежесть и еще раз свежесть!» – повторяем мы за Булгаковым. Это, разумеется, касается всех продуктов, но некоторых особенно. В частности, яиц. В этом рецепте их варят всмятку, что делает девиз о свежести особенно актуальным. Мы, как правило, покупаем яйца в магазинах, что дает некоторую надежду на тщательную санитарную проверку. Однако один из наших поваров советует перед приготовлением опускать все купленные яйца на 10 мин. в уксусный раствор (на 1 л воды 1/2 стакана уксуса).



Грибной жульен Одному богу известно, почему это всеми любимое блюдо называется в России именно так. Вообще-то кулинары всего мира называют жульеном способ нарезки овощей – это когда все мелко-мелко. Возможно, вначале так и было, но сейчас грибы режут довольно крупными кусками, что, на наш взгляд, намного вкуснее.

500 г свежих белых грибов
2 большие луковицы
200 г жирной сметаны
300 г твердого сыра
1 зубчик чеснока
4 ст. л. топленого масла
1 ст. л. муки
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 20 мин

Приготовление: 5–7 мин

Варивнты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из моховиков, польских белых, зонтиков и шампиньонов.

1. Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте довольно крупными кусками. Разогрейте в сковороде 2 ст. л. масла и положите грибы, посолите и готовьте на среднем огне под крышкой, 5 мин. Образовавшийся после тушения бульон слейте в миску.
2. Лук очистите, мелко порубите и добавьте в сковороду с грибами вместе с оставшимся маслом. Готовьте 5 мин.
3. Всыпьте в сметану муку и тщательно перемешайте, растирая комки. Небольшими порциями, постоянно размешивая, влейте в сметану грибной бульон, добавьте соль, перец.
4. Влейте сметанный соус в грибы. Тушите на слабом огне 5 мин., время от времени помешивая. Натрите сыр на мелкой терке.
5. Кокотницы натрите чесноком. Разложите грибы в соусе, посыпьте тертым сыром, поставьте кокотницы в форму или противень с высокими бортами, влейте немного воды (примерно до 1/3 высоты кокотниц) и поставьте в разогретую до 220 °С духовку до образования румяной корочки, на 5–7 мин.

Совет гастронома

Жульен можно приготовить не только из любых свежих, но и из сухих грибов. На такое же количество порций вам потребуется 100 г сухих грибов. Замочите их в горячей воде, 20 мин. Затем отбросьте на дуршлаг. Настой процедите и сохраните. Грибы крупно нарежьте и обжарьте сразу вместе с луком, 5–7 мин. Далее действуйте по рецепту.



Строчки в сливочном соусе Сморчки и строчки – очень популярные в Европе грибы.

А французский способ приготовления à la crème – один из самых известных методов обращения с этими деликатесами. Можно сказать, классика жанра. Свежие сморчки и строчки (кстати, в западной классификации они считаются разновидностями одного и того же гриба) можно попробовать только весной, в период таяния снега. Ловите момент!

500 г свежих строчков или сморчков

1 стакан сливок жирностью 35%

1 ст. л. муки

5 кусков хлеба для тостов

сливочное масло

соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 10 мин

Приготовление: 5 мин.

- 1 С хлеба срежьте корки. Разрежьте каждый кусок по диагонали на 2 треугольника. Смажьте каждый кусок растопленным маслом и поджарьте на сухой сковородке до золотистого цвета
- 2 Грибы тщательно промойте под сильной струей холодной воды. Крупные грибы разрежьте на части, мелкие оставьте как есть.
- 3 Обжарьте грибы в 3 ст. л. разогретого масла до золотистого цвета, 2 мин. Добавьте просеянную муку и готовьте, помешивая, 1 мин.
- 4 Сливки разогрейте, не доводя до кипения, влейте в сотейник с грибами. Уменьшите огонь до минимума и готовьте 5 мин. Один раз перемешайте.
- 5 Снимите с огня, приправьте солью и перцем. Разложите по тостам и сразу же подавайте.

Варианты

Кроме строчков это блюдо можно приготовить из белых грибов, лисичек и рыжиков.

1

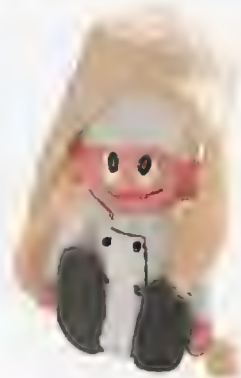


3





Есть супы летние – легкие. А есть зимние – наваристые. Грибные супчики могут быть любыми, от наилегчайших до наисытнейших. Кстати, грибной бульон по калорийности не уступает мясному, при этом не провоцируя появления холестериновых бляшек. Ну и, конечно же, если вы поститесь или придерживаетесь вегетарианской диеты, но при этом не хотите морить себя голодом, варите супы на грибном бульоне.



Грибной суп в горшочках Иногда нам кажется, что чрезмерные восторги по поводу французской кухни – всего лишь грамотная пиар-кампания, начавшаяся много-много лет назад. Всему миру известен французский грибной крем-суп, но мало кто знает, что грибной суп со сливками варили и в русских деревнях. Разливали в горшки и накрывали тестяными крышками, чтобы суп не остыл по дороге: дети носили его своим родителям в поле. Кунжутом, впрочем, тогда еще ничего не посыпали...

300 г свежих лесных грибов
4 средние картофелины
1 средняя морковь
1 средний корень петрушки
4 стебля зеленого лука
1 л сливок жирностью 10%
1,5 ст. л. сливочного масла
250–300 г слоеного теста
1 яйцо
3 ст. л. семян кунжута
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 35 мин.

Приготовление: 35–40 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать любые лесные грибы, в том числе предварительно вымоченные грузди.

1. Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте тонкими пластинами. Картофель, морковь и корень петрушки очистите и нарежьте соломкой, зеленый лук – колечками.
2. Разогрейте в большом сотейнике с толстым дном масло и на среднем огне обжарьте морковь, петрушку и лук, 3 мин. Добавьте грибы и готовьте, пока не выпарится жидкость.
3. Влейте в сотейник сливки и доведите до кипения, добавьте картофель, варите 5 мин. Посолите, поперчите.
4. Распределите суп по 4 горшочкам. Раскатайте тесто в тонкий пласт и вырежьте из него 4 кружка диаметром чуть больше диаметра горловины горшочков.
5. Смажьте края горшков слегка взбитым яйцом, накройте кружками теста и прижмите края. Смажьте тесто оставшимся яйцом, посыпьте кунжутом. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 35–40 мин.

Совет гастронома

Этот легкий летний суп можно сделать намного сытнее, если добавить в него 1 стакан распаренной перловки. Промойте крупу в нескольких водах (первая пусть будет почти кипящей), положите на сито, накройте и поставьте на кастрюлю с кипящей водой на 30 мин. Время от времени перловку перемешивайте. Добавьте распаренную крупу в сливки вместе с картофелем.



Суп из лесных грибов с острой сливочной заправкой Этот рецепт – от нашего знакомого повара из Сиднея. Австралийская кухня складывалась, как мозаика, из кулинарных традиций многих стран, чьи представители заселили этот прекрасный континент. Такое гастрономическое сотрудничество дало отличные результаты.

500 г свежих лесных грибов
2 большие картофелины
1 средняя луковица
1 стебель лука-порея (белая часть)
2 черешка сельдерея
2 зубчика чеснока
4 ст. л. сливок жирностью 35%
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. готового хрена
соль

6 порций

Подготовка: 50 мин

Приготовление: 20 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, моховики, подберезовики, подосиновики, зонтики, летние опята, лисички.

1. Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте средними кусочками.
2. Лук и чеснок очистите и измельчите. Порей нарежьте тонкими полукольцами, промойте от песка и откиньте на сито.
3. Сельдерей нарежьте ломтиками. Разогрейте в кастрюле масло и обжарьте на небольшом огне лук, лук-порей и сельдерей, 10 мин., часто помешивая и не давая менять цвет.
4. Добавьте грибы и готовьте, время от времени помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Влейте 1 л холодной питьевой воды, доведите до кипения. Уменьшите огонь до среднего, приправьте солью и варите 5 мин.
5. Картофель очистите и нарежьте небольшими брусочками. Добавьте в суп, варите 20 мин.
6. Смешайте сливки с хреном. Разлейте суп по тарелкам, в центр положите по большой ложке заправки.

Совет гастронома

Заправку можно сделать по-настоящему острой, если использовать свежий измельченный корень хрена. Кстати, в нашем редакционном холодильнике этот корень отлично хранится по 3–4 месяца и используется небольшими порциями для всяких кулинарных нужд. Лучше всего измельчать хрен в кухонном комбайне, а не при помощи терки. Но будьте предельно осторожны – отвернитесь, открывая крышку: у свеженатертого хрена очень сильный и резкий запах. После первого «выхлопа» с хреном можно работать совершенно спокойно.



Грибной суп с чечевицей Этот суп мы попробовали в небольшой таверне под Миланом. Нам его приготовили с белыми грибами – итальянцы вообще очень любят белые грибы. В России в тот год лето на грибы было небогатое. И мы спросили Сильвию, милейшую жену хозяина таверны, с какими еще грибами можно варить этот супчик. Невероятно смешливая Сильвия враз стала серьезной и сказала, что любые другие грибы суп только испортят, приготовьте лучше что-то другое. Вот так-то – запасайтесь, друзья, белыми!

7–8 средних свежих белых грибов
250 г красной чечевицы
1 черешок сельдерея
1 средняя морковь
1 средняя луковичка
1 стебель лука-порея (белая часть)
2 зубчика чеснока
2 веточки тимьяна
2 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 35 мин.

Приготовление: 20 мин.

Варианты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из польских белых, гигантских дождевиков, лисичек, вымоченных белых груздей и коричневых шампиньонов

1. Грибы очистите и протрите салфеткой. Нарежьте грибы средними кусочками, сложите в кастрюлю и залейте 1,5 л холодной питьевой воды. На среднем огне доведите до кипения, варите 5 мин, снимите с огня. Выньте грибы шумовкой.
2. Лук, чеснок и морковь очистите. Лук и чеснок измельчите, морковь нарежьте небольшими кусочками. Такими же кусочками нарежьте сельдерей. Белую часть лука-порея разрежьте вдоль пополам, затем тонкими полукольцами. Промойте порей от песка, откиньте на сито.
3. Разогрейте в кастрюле масло и на среднем огне обжарьте лук, чеснок и порей, 5 мин. Добавьте сельдерей, морковь и грибы. Готовьте на небольшом огне, время от времени помешивая, 10 мин.
4. Добавьте чечевицу, перемешайте и влейте грибной бульон. Доведите до кипения, уменьшите огонь. Положите в кастрюлю веточки тимьяна, посолите, поперчите и готовьте 20 мин. Перед подачей удалите из кастрюли тимьян.

Совет гастронома

Если грибы в этом супе должны быть только белые (можно, кстати, брать мороженые), то вот чечевица может быть любая. Мы выбрали красную (она же рыжая), потому что она быстрее всего разваривается и симпатично выглядит. Но можно использовать и зеленую, и коричневую, просто ее нужно либо предварительно отварить, либо замочить.



Грибной суп со шпинатом Вот такой совсем-совсем летний супчик! Как только в июне пойдут первые грибы – лисички, сыроежки, рядовки, обязательно его приготовьте и отпразднуйте приход настоящего лета.

350 г свежих лесных грибов
400 г свежего шпината
2 средние картофелины
1 средняя луковица
1 зубчик чеснока
1 веточка тимьяна
25 г сливочного масла
4 ст. л. сливок жирностью 35%
щепотка молотого мускатного ореха
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 30 мин

Приготовление: 15 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, опята,

лисички

1. Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте кусочками. Лук, чеснок и картофель очистите и мелко нарежьте. У шпината удалите стебли, листья измельчите. У тимьяна удалите стебель.
2. Разогрейте в кастрюле сливочное масло и обжарьте на небольшом огне лук, 10 мин. Добавьте грибы, чеснок и листочки тимьяна, готовьте, время от времени помешивая, пока не выпарится вся жидкость.
3. Влейте 2,5 стакана кипящей питьевой воды, добавьте картофель. Доведите до кипения и готовьте 10 мин.
4. Положите шпинат, снимите с огня. С помощью ручного блендера измельчите суп в пюре, добавив еще 2,5 стакана кипящей питьевой воды. Приправьте мускатным орехом, солью и перцем.
5. Доведите суп до кипения и снимите с огня. Разлейте суп по тарелкам и сбрызните сливками.

Совет гастронома

Выберите несколько самых маленьких и аккуратных лисичек и сыроежек и отварите их отдельно в кипящей подсоленной воде, 5 мин. Переложите шумовкой на блюдо и перед подачей украсьте ими суп.



Бульон с ravioli и лисичками Равиоли – это такие итальянские пельмени из пресного теста. Их размер, форма и начинка зависят от того региона Италии, в котором их готовят. Они могут быть квадратными, круглыми или в форме полумесяца. Главная особенность ravioli в том, что между начинкой и краями остается зазор в 0,8–1 см, благодаря чему они довольно прочно защипываются.

1,5 л куриного бульона
75 мл сухого хереса
200 г свежих лисичек
3–4 веточки петрушки
соль

Для теста:

150 г муки
50 г манной крупы
2 яйца
1 ст. л. растительного масла
1/2 ч. л. соли

Для начинки:

500 г свежего шпината
100 г рикотты
75 г пармезана
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 50 мин.
Приготовление: 15 мин.

Варианты

Кроме лисичек это блюдо можно приготовить из сморчков или белых грибов.

- 1 Для теста просейте горкой муку с солью. Сделайте сверху углубление и вбейте туда яйца. Добавьте манку и масло. Вымешивайте тесто вручную не менее 8–10 мин., время от времени отбивая его об стол, пока оно не станет абсолютно гладким и эластичным. Скатайте тесто в шар, заверните его в пленку и поместите в холодильник на 30 мин.
- 2 Тем временем приготовьте начинку. Шпинат тонко нарежьте (стебли лучше удалить) и припустите в кипящей подсоленной воде, 1 мин. Откиньте на дуршлаг и слегка отожмите. Пармезан натрите на мелкой терке. Перемешайте шпинат, рикотту и тертый пармезан. Приправьте солью и перцем.
- 3 Раскатайте тесто в два больших пласта. Подрежьте края так, чтобы пласты стали прямоугольными. На один из них положите несколько рядов начинки (по 1 ч. л.) на расстоянии 6 см друг от друга. Смажьте тесто вокруг начинки водой или яйцом.
- 4 Накройте вторым пластом теста. Пальцами прижмите тесто вокруг начинки. С помощью колесика для теста (или ножом) разрежьте тесто на одинаковые квадратики.
- 5 Лисички очистите и протрите салфеткой. Куриный бульон доведите до кипения, добавьте херес, грибы и соль, варите 10 мин.
- 6 В отдельной кастрюле вскипятите большое количество воды и порциями отварите ravioli, по 3–4 мин. каждую. Разложите ravioli по тарелкам, залейте горячим бульоном с грибами. Посыпьте измельченными листочками петрушки.

3

4



Совет гастронома

Манная крупа должна быть очень мелкого помола. Тесто для ravioli любит холод. Его даже вымешивать рекомендуют, окуная руки в холодную воду. Раскатывать тесто надо небольшими частями или держать под полотенцем, чтобы оно не пересыхало.



Суп из лисичек с репой Лисички, которые растут в наших лесах с начала июня до конца сентября, в каких только сочетаниях не готовят. Вот, например, чудный рецепт для начала лета. Наши бабушки использовали для этого супа ту ботву, которая оставалась после прореживания морковных и свекольных грядок. Подавайте суп из лисичек с хорошей густой сметаной.

300 г свежих мелких лисичек
2 средние репки
2 средние картофелины
1 средняя луковица
1 средняя морковь
средний пучок зеленого лука
средний пучок молодой морковной ботвы
средний пучок молодой свекольной ботвы
2–3 веточки укропа
8 горошин черного перца
2 лавровых листа
1/2 ч. л. сладкой горчицы
2 ст. л. топленого масла
соль

6–8 порций

Подготовка: 25 мин.

Приготовление: 25 мин

Варивнты

Кроме лисичек это блюдо можно приготовить из рыжиков и вымоченных груздей или волнушек

- 1 Репу, картофель, лук и морковь очистите. Репу и картофель нарежьте ломтиками, морковь – полукружиями, лук – произвольно
- 2 Вскипятите в кастрюле 2 л слегка подсоленной питьевой воды. Положите лисички и варите на среднем огне 10 мин., при необходимости снимая пену. Добавьте картофель, варите 7 мин.
- 3 Тем временем разогрейте в сковороде масло, на среднем огне обжарьте лук, морковь и репу, 10 мин. Добавьте в суп и готовьте еще 10 мин.
- 4 Морковную и свекольную ботву нарежьте кусочками длиной 3 см. Положите в суп ботву, лавровый лист, горошины перца и соль. Готовьте 2 мин.
- 5 Добавьте измельченный укроп, зеленый лук и горчицу, перемешайте, снимите с огня и оставьте под крышкой настояться, 7–10 мин

Совет гастронома

Вместо огородной ботвы вы можете взять любую съедобную дикорастущую зелень – немного щавеля, черемшу, лебеду или сныть. Всю дикорастущую зелень нужно тщательно промыть в большом количестве холодной воды, затем стряхнуть воду и использовать согласно рецепту.



Хьюстонский грибной суп Казалось бы, откуда в Хьюстоне грибы? Что вообще может расти в этом Техасе, кроме нефтяных вышек? Дикорастущих грибов там действительно нет, зато есть супермаркеты! А в них продаются шампиньоны, шиитаке и вешенки. И жители Хьюстона, придумавшие рецепт из всех этих грибов сразу, имели полное право назвать суп именем своего города.

1 л грибного или любого другого бульона

300 г свежих шампиньонов

300 г свежих вешенок

300 г свежих шиитаке

2 средние луковицы

1 веточка тимьяна

3 ст. л. коньяка

2 ст. л. муки

75 г сливочного масла

соль, свежемолотый черный перец

- 1 Все грибы протрите салфеткой. Шампиньоны и вешенки нарежьте небольшими кусочками. У шиитаке отрежьте ножки, шляпки нарежьте так же
- 2 Лук очистите и измельчите. У тимьяна удалите стебель. Растопите в кастрюле сливочное масло, на среднем огне обжарьте лук, 5 мин
- 3 Добавьте все грибы и листочки тимьяна, готовьте, помешивая, 10 мин. Влейте коньяк, готовьте 30 сек
- 4 Всыпьте муку и тщательно перемешайте. Продолжая размешивать, тонкой струйкой влейте холодный бульон. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите без крышки 10 мин. Приправьте солью и перцем и разлейте по тарелкам.

4 порции

Подготовка: 25 мин

Приготовление: 20 мин.

Варианты

Кроме культивированных грибов это блюдо можно приготовить из лесных: свежих белых, подберезовиков, моховиков и сыроежек

Совет гастронома

В нашем традиционном понимании лучшая заправка для грибного супа – сметана. Но для супа из Техаса мы вам предлагаем приготовить заправку в стиле текс-мекс. Выскребите мякоть из одного спелого авокадо, мелко нарежьте и чуть-чуть разотрите Пестиком 1 зубчик чеснока и 1 перчик чили. Перемешайте с авокадо, солью, растительным маслом и лимонным соком.



Борщ с уткой и белыми грибами Этот удивительный рецепт нам привезли друзья из Белоруссии. Там борщ – такое же популярное блюдо, как и на Украине, и в России. Но вот такого необычного и вкусного сочетания ингредиентов борща с утиным мясом и белыми грибами мы больше нигде не встречали.

Начинайте готовить за 5 ч до подачи

2 утиные ножки
2 средних белых гриба
1 средняя свекла
1 средняя морковь
половина среднего кочана капусты
2 средние картофелины
1 средняя луковица
2 зубчика чеснока
2 ст. л. томатной мякоти
1 ст. л. яблочного уксуса
2 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец
сметана для подачи

6 порций

Подготовка: 4–4,5 ч

Приготовление: 30 мин

Варианты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из строчков, сморчков и лисичек.

1. Положите утиные ножки в кастрюлю с 1,5 л холодной питьевой воды, доведите до кипения, снимите пену. Приправьте солью и варите до мягкости мяса 1–1,5 ч. Дайте остыть до комнатной температуры, затем поставьте в холодильник на 2 ч.
2. Удалите с поверхности бульона застывший жир. Ножки переложите на блюдо и снимите мясо с кости. Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте средними кусочками.
3. Свеклу, морковь, лук, чеснок и картофель очистите. Свеклу и морковь нарежьте тонкой соломкой, картофель – дольками, лук – полукольцами, чеснок измельчите. Разогрейте в сковороде масло и обжарьте лук и морковь, 10 мин. Добавьте свеклу и уксус, перемешайте и готовьте 7–10 мин.
4. Добавьте томатную мякоть, перемешайте и готовьте еще 5 мин. Утиный бульон доведите до кипения, положите картофель и грибы. Доведите до кипения, снимите пену и готовьте 10 мин. Затем добавьте овощную смесь, доведите до кипения.
5. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой, добавьте в борщ, варите 10 мин. За 2–3 мин. до готовности положите в суп утиное мясо и чеснок, посолите и поперчите. Выключите огонь и дайте борщу настояться под крышкой 10 мин. Подавайте со сметаной.

Совет гастронома

Конечно, найдутся среди наших читателей и такие, кто скажет, что без сала борщ не борщ, да и чеснока маловато. Это легко исправить, не нарушая вкуса блюда. 100 г шпика или бекона нарежьте небольшими кубиками и обжарьте на сухой сковороде до шкварок. Шумовкой выложите их в миску. В другую миску положите нашинкованный чеснок, в третью – сметану. И все это подайте к борщу. Пусть каждый сам решает, сколько ему надо жира и сколько остроты.



Грибной суп со свиными фрикадельками Смоленские родственники одной нашей коллеги – заядлые грибники. Оно и понятно: где еще заготавливать грибы килограммами, как не в Смоленской области! А раз уж заготовили, надо есть. Бабушка Тоня, глава этой большой семьи, за свою долгую жизнь каких только грибных комбинаций не испробовала. И когда закончился период всеобщего дефицита, у нее началась буквально новая жизнь. Из ранее неизвестных продуктов, заполнивших магазины, ей больше всего понравилась капуста брокколи, особенно в сочетании с любимыми лесными грибами.

100 г сухих лесных грибов
400 г свиного фарша
половина средней головки брокколи
1 средняя луковица
2 зубчика чеснока
4 веточки кинзы
25 г кедровых орехов
1 ст. л. соевого соуса
растительное масла
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 1 ч 10 мин

Приготовление: 20 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать сухие белые грибы, подосиновики, подберезовики, опята

- 1 Залейте грибы 2 стаканами теплой кипяченой воды и оставьте на 1 ч. Затем промойте, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Настой процедите и сохраните.
- 2 Лук и чеснок очистите и измельчите. Брокколи разберите на средние соцветия, удаляя нижнюю, жесткую часть стебля. У кинзы удалите стебли, листочки порубите. Орехи обжарьте на сухой разогретой сковороде, 2–3 мин., затем порубите в крупную крошку.
- 3 Смешайте свиной фарш с срезами, чесноком, половиной кинзы и соевым соусом. Приправьте солью и перцем. Влажными руками, смачивая их в теплой воде, слепите из фарша маленькие фрикадельки и обжарьте их, переворачивая, в разогретом масле, 5–7 мин.
- 4 Разогрейте в кастрюле примерно 2 ст. л. масла и обжарьте грибы и лук, 5–7 мин. Влейте 1,5 л холодной питьевой воды и грибной настой, доведите до кипения. Добавьте брокколи, посолите, варите 5 мин.
- 5 Положите фрикадельки и готовьте на небольшом огне еще 5 мин. Снимите с огня, закройте крышкой и дайте супу настояться, 10 мин. Затем разлейте по тарелкам и посыпьте оставшейся кинзой.

Совет гастронома

Ваши мужчины любят «пожирнее и погуще»? Пожалуйста! Добавьте в фарш для фрикаделек 1/2 стакана отваренного риса арборио и сами фрикадельки сделайте покрупнее, размером с небольшой грецкий орех.



Суп из летних опят и гриба-зонтика Многие считают гриб-зонтик ядовитым. На этот клеветнический имидж сильно поработали художники-иллюстраторы детских книжек: все избушки на курьих ножках непременно были окружены этими гигантскими грибами. На самом деле это ценнейший и вкуснейший гриб. Мы очень любим провести неделю-другую на островах Вышне-Волочковского водохранилища. Так вот, местные жители устраивают на эти грибы самую настоящую охоту. Заприметят молодой зонтик и караулят, когда он раскроется. Чуть зевнешь – и гриб уже у соседа.

250–300 г летних опят
2 большие шляпки гриба-зонтика
1 большая луковица
2 зубчика чеснока
4 ст. л. сливочного масла
4 ст. л. сливок жирностью 20%
2 ст. л. лимонного сока
2 веточки укропа
соль, свежемолотый перец

4 порции

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 25 мин.

Варианты

Кроме опят и зонтика это блюдо можно приготовить из коричневых шампиньонов, вешенок и энoki или намеко.

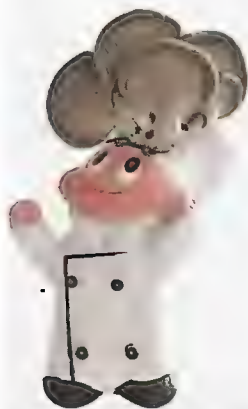
1. Лук и чеснок очистите и измельчите. Грибы очистите, протрите салфеткой и мелко нарежьте.
2. Разогрейте в кастрюле с толстым дном 2 ст. л. масла и обжарьте на среднем огне лук, 7–10 мин. Добавьте грибы-зонтики и чеснок и готовьте, пока не выпарится вся жидкость.
3. Влейте 800 мл холодной питьевой воды, доведите до кипения и варите 15 мин. Взбейте блендером в пюре.
4. В сотейнике разогрейте оставшееся сливочное масло и обжарьте опята до золотистого цвета, 6–8 мин. Добавьте в суп, проварите 1 мин.
5. Влейте сливки и лимонный сок. Приправьте суп солью и перцем. Перемешайте и сразу снимите с огня. Разлейте по тарелкам и посыпьте измельченным укропом.

Совет гастронома

Остроумные грибники дали грибу-зонтику другое название – шницель. Это по самому известному способу его приготовления. Шляпку гриба чистят, режут на 4–6 частей в зависимости от размера, обмакивают сначала в подсоленное яйцо, затем обваливают в хлебных крошках и обжаривают в разогретом масле до румяной корочки.



Как еда грибы абсолютно самодостаточны. Тарелка жареных маслят, лисичек или белых вполне может быть полноценным и очень простым блюдом для любого времени суток. Наличие грибов в доме спасет вас в любой ситуации – от простой и быстрой утренней яичницы или оладий до шашлыков к обеду на даче или грибного ризотто к парадному ужину для десяти друзей.



Вешенки с фисташковым пюре Очаровательный французский рецепт – простой, вкусный и очень красивый. Выберите это блюдо для романтического ужина. Оно и атмосферу создаст, и желудок не перегрузит.

700 г свежих вешенок
2 зубчика чеснока
3 ст. л. сухого белого вина
сливочное масло
соль, свежемолотый черный перец

Для пюре:

1 стакан очищенных фисташек
1/4 стакана сухого хереса
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 1 ч 10 мин.
Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме вешенок это блюдо можно приготовить из лисичек.

1. Для фисташкового пюре вскипятите в кастрюле 2 стакана воды, всыпьте фисташки, снова доведите до кипения и варите 2 мин. Откиньте на дуршлаг и промойте ледяной водой. Снимите с орехов кожицу.
2. Вскипятите в чистой кастрюле 3 стакана воды, добавьте херес, соль и фисташки. Готовьте на слабом огне 1 ч. Откиньте на дуршлаг, отвар сохраните. Измельчите орехи блендером, добавляя по 1 ст. л. отвара, до консистенции густой пасты.
3. Чеснок очистите и измельчите. У грибов удалите жесткие ножки. Крупные вешенки разрежьте вдоль пополам. Средние и маленькие оставьте как есть. Разогрейте в сотейнике 1 ст. л. масла, на сильном огне порциями обжаривайте грибы по 2–3 мин. каждую, добавляя масло. Перекладывайте готовые грибы в миску.
4. Верните все грибы в сотейник, приправьте солью и перцем. Добавьте еще примерно 1 ст. л. сливочного масла и чеснок, готовьте 3 мин.
5. Влейте вино и тушите, пока оно полностью не выпарится. Выложите фисташковое пюре на тарелки, на него разложите грибы.

Совет гастронома

Несоленые фисташки нечасто встречаются в наших магазинах, но их можно купить на рынке. Если же вам некогда искать нужный продукт, купите соленые, но все же очищенные и потом просто не добавляйте соль.



Омлет с лисичками и фенхелем В странах Средиземноморья фенхель можно найти почти на каждой кухне. А в нашей повседневной жизни он, прямо скажем, не играет никакой роли. Ну приготовим мы из него какое-нибудь блюдо к празднику, исключительно для экзотики, и снова забудем. А жаль! Фенхель – дальний родственник укропа, о чем свидетельствует укропный запах зеленых росточков на луковиче. А сама луковича источает нежнейший анисовый аромат, она очень вкусна, полезна и прекрасно сочетается с грибами.

6 яиц
100 г свежих маленьких лисичек
половина небольшого кочанчика
фенхеля
1 ст. л. тертого твердого сыра
2 ст. л. сливочного масла
1,5 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

2 порции
Подготовка: 15 мин.
Приготовление: 5 мин

Варианты

Кроме лисичек это блюдо можно приготовить из любых культивированных грибов.

1. Лисички очистите и протрите салфеткой. С фенхеля срежьте зеленые росточки и сохраните их. Удалите поврежденные листья, кочанчик тонко нарежьте.
2. Разогрейте в сотейнике 1 ст. л. сливочного масла и на среднем огне обжарьте грибы и фенхель, 5 мин. Приправьте солью и перцем и снимите с огня.
3. Зелень фенхеля измельчите. Яйца взбейте венчиком, добавьте тертый сыр, 1,5 ст. л. измельченной зелени, соль и перец.
4. Разогрейте в сковороде оставшееся сливочное и растительное масло. Влейте яичную смесь и готовьте сначала на сильном огне, пока омлет не начнет отходить от сковороды по краям. Уменьшите огонь до среднего и продолжайте готовить, время от времени встряхивая сковороду, 2 мин.
5. Выложите грибную смесь на одну половину омлета, накройте второй половиной. Готовьте еще 30 сек. Сразу же подавайте.



Совет гастронома

Существует устойчивое мнение, что в классический омлет добавляют муку и молоко или хотя бы воду. На самом деле стандартный омлет готовят только из взбитых яиц с солью и перцем. Все остальные добавки – исключительно для вкуса, как, например, сыр в этом рецепте.



Яичница-болтуня с грибами, приготовленная в духовке Случаются в жизни такие моменты, когда мы наконец решаемся перейти на здоровое питание (ну или почти на здоровое) и перестать, например, жарить еду. Что тогда, спрашивается, делать с такими простыми блюдами, как яичница или омлет? Отказаться от них, что ли? Ни в коем случае! Просто готовьте все в духовке – получится еще вкуснее, только времени займет больше.

3–4 яйца

4–5 небольших шампиньонов

3–4 средних шиитаке

1 средняя луковица шалота

2–3 стебля зеленого лука

оливковое масло «экстра вирджин»

розовый перец горошком

соль

2 порции

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 10–15 мин.

Варианты

Кроме шампиньонов и шиитаке это блюдо можно приготовить из лисичек, сыроежек и гигантских дождевиков.

- 1 Грибы протрите салфеткой, удалите жесткие ножки. Нарежьте грибы ломтиками средней толщины, посолите, сбрызните оливковым маслом, выложите на противень в один слой.
- 2 Очистите шалот и нарежьте колечками. Также посолите, сбрызните маслом, разложите рядом с грибами. Поставьте противень в разогретую до 200 °C духовку на 10 мин. За это время грибы и шалот 1 раз переверните.
- 3 Нарежьте зеленый лук небольшими кусочками. Яйца разбейте в миску. Возьмите одну из скорлупок и, отмеряя ею холодную воду, влейте 3 или 4 скорлупки (в зависимости от количества яиц). Слегка взбейте яйца с водой, добавьте половину зеленого лука.
- 4 Смажьте маслом круглую форму для запекания или сковороду с жаропрочной ручкой. Влейте яичную смесь, немного посолите, поставьте в духовку на 5 мин.
- 5 Затем выложите запеченные грибы с шалотом, уменьшите температуру духовки до 170 °C и запекайте еще 5–10 мин., в зависимости от желаемой степени зажаренности яичницы. Посыпьте оставшимся зеленым луком и розовым перцем и подавайте.

Совет гастронома

Такую яичницу можно сделать очень забавной и нарядной, если одновременно с выкладыванием грибов аккуратно разбить в нее несколько перепелиных яиц. Перепелиные яйца разбивать ножом не очень получается: слишком тонкая скорлупа. Ее можно аккуратно проткнуть, а потом разрезать маникюрными ножницами. Только не проткните желток!



Маслята, запеченные с картофелем, чесноком и луком С вкусными, нежными маленькими маслятами есть только одна проблема. Если вы собираете их юными, недавно вылезшими после дождя, то вооружитесь терпением: чистить их совсем непросто. Их скользкие шляпки то и дело норовят вырваться из рук и упрыгать в самые трудноуловимые места на кухне. Легче всего решить эту проблему, обдав маслята кипятком. Или же держите грибы при чистке бумажными полотенцами – они не дадут грибам прыгать.

300 г свежих маслят
4–5 средних молодых картофелин
1 большая луковица
1 головка чеснока
любое растительное масло по
вашему вкусу
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 35 мин.

Приготовление: 20 мин.

Варианты

Кроме маслят это блюдо можно приготовить из опят (летних и осенних) и небольших шампиньонов

1. Чеснок, не очищая, разрежьте поперек пополам, каждую половинку смажьте маслом. Заверните половинки чеснока по отдельности в фольгу и положите в разогретую до 180 °C духовку на 30 мин.
2. Картофель помойте щеткой, положите в кастрюлю с подсоленной кипящей водой и сварите до полуготовности, примерно 10 мин. Затем слейте воду, картофель остудите и разрежьте вдоль на дольки. Сбрызните дольки маслом.
3. Лук очистите, нарежьте полукольцами, сбрызните маслом, посолите, поперчите и оставьте на 15 мин. Затем выложите в форму для запекания и поставьте в духовку на 10 мин.
4. Маслята очистите, ножом снимая со шляпок кожицу. Грибы средней величины разрежьте пополам, маленькие оставьте целыми. Разогрейте в сковороде немного растительного масла, положите грибы и быстро обжарьте на сильном огне, 2–3 мин. Добавьте грибы и картофель в форму с луком, запекайте 5–7 мин.
5. Запекшийся чеснок выдавите из кожуры, протрите через сито, смешайте с 1/2 стакана воды и взбейте до однородности. Полейте получившейся смесью грибы с картофелем и луком, запекайте до готовности картофеля, примерно 10 мин.

Совет гастронома

Самое главное при приготовлении этого простейшего блюда – не экономить время и не запекать все вместе сырым: велика вероятность, что вместо красивого блюда у вас получится невнятная каша.



Уральская жарёха Уральские леса щедры на грибы. Может быть, не так там много благородных белых, и рыжиков теперь почти не найдешь... Зато красноголовиков и обабков (они же подосиновики и подберезовики), маслят, моховиков и сыроежек полным-полно на каждой опушке. Наберешь с утра пораньше корзинку, домой притащишь, почиштишь, нарежешь, в соленую воду бросишь на полчаса (мало ли, вдруг где червяка недоглядел), потом в кастрюлю, да на сковородку с картошечкой – вот вам и жарёха. Вкусно!

300–400 г лесных грибов
6–7 средних картофелин
1 большая луковица
топленое масло
соль
укроп и сметана для подачи,
по желанию

4–6 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 20–30 мин.

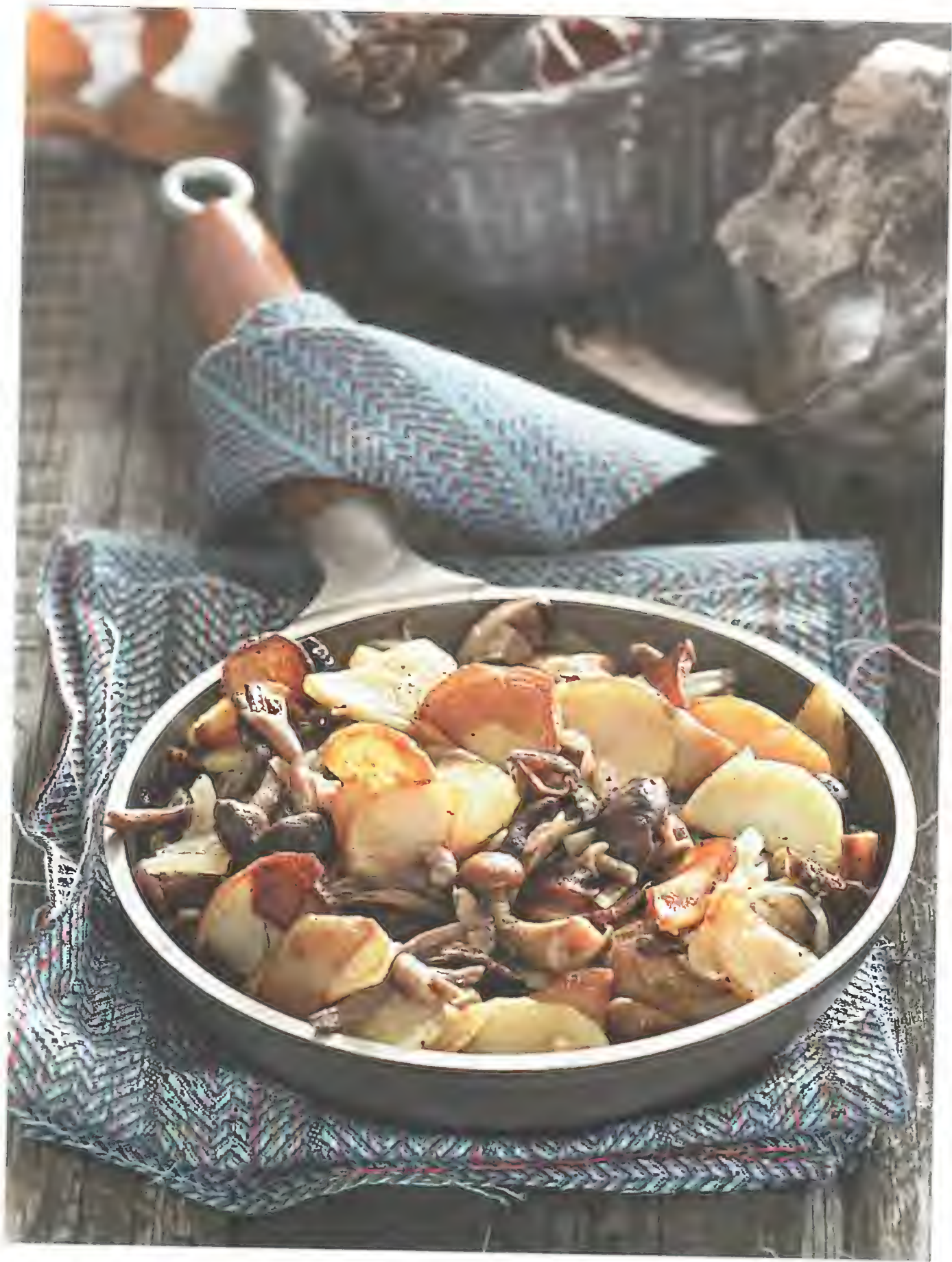
Варианты

В этом блюде можно использовать любые лесные грибы, в том числе грузди, волнушки и свинушки, которые нужно предварительно вымочить.

1. Грибы очистите, протрите салфеткой, нарежьте средними кусками. Мелкие грибочки оставьте целыми. Положите грибы в кастрюлю, залейте кипящей водой, посолите, поставьте на средний огонь. Доведите до кипения и варите 7–10 мин.
2. Лук очистите, нарежьте как можно мельче. Картофель очистите, нарежьте тонкими ломтиками
3. В большой сковороде разогрейте топленое масло, положите лук и картофель, жарьте на среднем огне под крышкой до мягкости картофеля, примерно 15 мин.
4. Готовые грибы откиньте на дуршлаг (отвар не понадобится), стряхните воду. Положите грибы в сковороду с картофелем, добавив еще немного масла и посолите. Перемешайте и жарьте без крышки до румяной корочки, 5–7 мин.
5. Подавайте жарёху горячей, при желании посыпав измельченным укропом и полив сметаной

Совет гастронома

В этом блюде все очень зависит от вкуса картофеля. Он не должен развалиться в кашу – каждый кусочек должен зажариться отдельно. Если вы купили слишком крахмалистый картофель, после нарезки промойте его в большом количестве холодной воды, обсушите на полотенце, а потом уже жарьте.



Драники с соусом из белых грибов Говорят, что это любимое блюдо президента Белоруссии Лукашенко. И неудивительно: он всегда подчеркивал свою исключительную близость к простому народу. А блюдо действительно простое, вкусное и очень сытное. Особенно если приготовить его не на растительном, а на сливочном масле.

400 г лесных грибов
500 г картофеля
2 ст. л. муки
2 яйца
3 зубчика чеснока
средний пучок петрушки
200 г сметаны
растительное масло
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 25 мин

Приготовление: 20 мин.

Варианты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из любых грибов, лесных или культивируемых.

1. Для соуса грибы очистите, протрите салфеткой, положите в кипящую чуть подсоленную воду на 5 мин. Откиньте на дуршлаг, обдайте отфильтрованной холодной водой и нарежьте небольшими кусочками. Отвар процедите.
2. Чеснок очистите и измельчите. Петрушку мелко нарежьте.
3. Разогрейте в сотейнике 1 ст. л. растительного масла, на среднем огне обжарьте грибы, 2 мин. Добавьте немного грибного отвара и готовьте, пока вся жидкость не выпарится.
4. Добавьте к грибам чеснок, петрушку и сметану, перемешайте и готовьте на небольшом огне 5–7 мин. Снимите с огня и оставьте в теплом месте.
5. Картофель очистите и натрите на терке. Добавьте муку, яйца, соль и перец. Тщательно перемешайте.
6. На сковороде сильно разогрейте растительное масло. Ложкой выкладывайте картофельную массу и жарьте по 1,5 мин. с каждой стороны. Готовые драники перекладывайте в кастрюлю или на доску, застеленную бумажными полотенцами, и закрывайте крышкой. В сковороду по необходимости к каждой порции драников доливайте еще немного масла. Подавайте драники горячими, с грибным соусом.



Совет гастронома

Драники можно приготовить в различных вариациях, практически ничего не меняя в рецепте. Например, смешайте картофель в равных пропорциях с корнем пастернака или с кольраби. У вас получится два совершенно разных вкуса. Или добавьте в тертый картофель немного (четверть от общего объема) корня сельдерея.



Грибные оладьи с лимонным соусом Мы привыкли, что оладьи делаются из кефира, яиц и муки. Ну, иногда с добавлением яблок – и чаще всего бывают сладкими. За исключением кабачковых оладий, конечно. Мы вам хотим предложить нечто совершенно необычное – оладьи из грибов с добавлением черствого хлеба. Аромат получается умопомрачительный, работы не слишком много – можно позволить себе приготовить еще и прекрасный соус.

600 г лесных или культивированных грибов
4 куска черствого белого хлеба
1 зубчик чеснока
средний пучок петрушки
1 яйцо
1 желток
75–80 г сыра эмменталь
соль, свежемолотый черный перец
растительное масло

Для соуса:

1 средняя луковица
200 г сметаны
сок и цедра 1 лимона
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 15 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать шампиньоны, вешенки, белые грибы, молодые подосиновики, подберезовики, моховики.

- 1 Для соуса лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на среднем огне в небольшом количестве растительного масла, 5 мин. Добавьте сметану, лимонный сок, соль и перец. Проварите 5 мин, постоянно помешивая. Снимите с огня, присыпьте цедрой. Дайте остыть.
2. С хлеба срежьте корку, мякоть замочите в теплой кипяченой воде, затем отожмите. У петрушки удалите стебли, листочки очень мелко порубите.
3. Грибы очистите, протрите салфеткой и мелко нарежьте. Чеснок очистите и измельчите. Натрите сыр на мелкой терке.
4. Сложите размоченный хлеб, грибы, чеснок и зелень в миску, добавьте яйцо, желток, натертый сыр, соль и перец. Тщательно перемешайте.
5. Разогрейте в сковороде растительное масло. Ложкой выкладывайте оладьи и обжаривайте их по 4 мин. с каждой стороны. Готовые оладьи складывайте на горячее блюдо и закрывайте крышкой. Подавайте с приготовленным соусом.

Совет гастронома

Если вы готовите из культивированных грибов, для более богатого вкуса и аромата можете добавить в оладьи немного овощей. С грибами очень хорошо сочетаются корневой сельдерей, пастернак и морковь – вместе или по отдельности. Очистите овощи, натрите на крупной терке и смешайте с грибной массой в шаге № 4.



Грибное стифадо Путешествуя по Греции, мы своими глазами видели отборные белые грибы, растущие на склонах горы Олимп. Что делает русский человек при виде такой роскоши? Конечно, быстро соображает, куда бы эти грибы сложить. А вот наши греческие друзья прошли мимо, даже не замедлив шаг. Объяснение было простым: «Зачем нести из леса неизвестно что, если проверенные грибы можно купить в супермаркете?» Удивительно, но такое пренебрежение к свежайшему продукту не мешает нашим друзьям готовить из грибов прекрасное рагу.

1 кг свежих белых грибов
2 средние луковицы
3 зубчика чеснока
500 г консервированного
«жемчужного» лука
200 г сыра фета
3 ст. л. красного винного уксуса
2 ч. л. сахара
4 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
половина палочки корицы
2 бутона гвоздики
2 лавровых листа
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 10 мин

Варианты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из польских белых, моховиков, зонтиков или культивированных грибов (шампиньоны или портобелло)

1. Тщательно очистите грибы, протрите салфетками, нарежьте крупными кусками. Обжарьте грибы в 2 ст. л. разогретого масла с солью, пока не выпарится вся жидкость. Переложите шумовкой на блюдо.
2. Лук и чеснок очистите, измельчите и обжарьте в той же сковороде в оставшемся масле на небольшом огне, 10 мин. «Жемчужный» лук промойте холодной водой.
3. Верните в сковороду грибы, положите «жемчужный» лук, корицу, гвоздику, лавровые листья, уксус, сахар, соль и перец. Аккуратно перемешайте и готовьте еще 5 мин.
4. Удалите из сковороды корицу и лавровый лист. Фету нарежьте небольшими кубиками, положите к грибам, перемешайте и готовьте 4 мин. Подавайте горячим.

Совет гастронома

Перед тем как начать готовить это блюдо, попробуйте фету на соль. И уже в зависимости от ее солёности приправляйте стифадо.



Шашлычки из белых грибов и рыжиков Утром – прогулка по лесу за грибами, вечером – пикник с друзьями. Идеальный сценарий для летнего выходного дня. И идеальный рецепт. Отварить грибы со специями можно заранее. А когда придут гости, всем вместе зажарить шашлычки на гриле!

12 маленьких белых грибов
12 средних крепких рыжиков
1 бутон гвоздики
4 горошины черного перца
4 горошины душистого перца
1 лавровый лист
2–3 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
соль

4 порции

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме белых грибов и рыжиков это блюдо можно приготовить из портобелло, шампиньонов и зонтиков

1. Грибы очистите и протрите салфеткой. Положите в кастрюлю с холодной водой, добавьте все специи и доведите до кипения. Варите на минимальном огне 2 мин., снимите с огня.
2. Откиньте грибы на дуршлаг и дайте обсохнуть на бумажных полотенцах (отвар не понадобится).
3. Белые грибы разрежьте вдоль пополам. Нанижите на 8 шпажек грибы, чередуя белые и рыжики. Сбрызните грибы оливковым маслом и посолите.
4. Заранее разожгите угли и дайте им хорошо прогореть, они должны подернуться белым пеплом. Обжарьте шашлычки на решетке, часто поворачивая, примерно 7 мин. Подавайте немедленно.

Совет гастронома

Если вы, как и мы, готовите шашлычки на деревянных, а не на металлических шпажках, предварительно поместите их минимум на 30 мин. (а лучше на несколько часов) в миску с холодной водой. Это нужно, во-первых, для того, чтобы шпажки не горели. А во-вторых, чтобы обжаренные кусочки легко снимались.



Белые грибы в пряном томатном соусе Этот фьюжн-рецепт приехал к нам из современной Италии, где обожают белые грибы и мало что готовят без помидоров. Как известно, венецианские купцы первыми начали завозить в Европу специи в промышленных масштабах. И началась у итальянских кулинаров новая жизнь, расцвеченная всевозможными оттенками далеких восточных стран.

800 г свежих белых грибов
400 г рубленых помидоров
в собственном соку
2,5 см свежего корня имбиря
4 зубчика чеснока
1 ч. л. семян фенхеля
1 ч. л. молотого кориандра
1/4 ч. л. молотой куркумы
1/4 ч. л. молотого кайенского перца
2 ст. л. оливкового масла
соль

6 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 15 мин.

Варианты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из польских белых, моховиков, зонтиков или культивированных грибов (шампиньоны, портобелло).

- 1 Имбирь и чеснок очистите, произвольно порубите и измельчите в ступке или блендером с 2 ст. л. рубленых помидоров вместе с соком в однородную пасту.
- 2 Грибы очистите, протрите и нарежьте крупными кусочками. Разогрейте в сотейнике масло, положите грибы и готовьте, время от времени помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Переложите грибы на блюдо.
- 3 Обжарьте в этой же сковороде семена фенхеля, 10 сек. Добавьте приготовленную чесночно-имбирную пасту, оставшиеся помидоры, соль и все оставшиеся специи. Готовьте, регулярно помешивая, 5 мин.
- 4 Верните в сотейник грибы, аккуратно перемешайте, уменьшите огонь и готовьте под крышкой 5–7 мин.

Совет гастронома

Это вполне самостоятельное блюдо можно подать и как гарнир к мясу или птице. А можно использовать как соус к итальянской пасте, например, к широкой лапше.



Грибы, запеченные под сырной корочкой В столь любимом русской элитой Куршевеле мы не бывали, а вот рядышком, в итальянских Альпах, доводилось. И очень нам понравилось там это блюдо. Ну что такого особенного в запеченных под сыром грибах? Упрощенный вариант нашего жульена! Но вот добавили итальянцы немного рубленых орехов – и какая же получилась прелесть!

400 г лесных или культивированных грибов
200 г сыра фонтина
50 г очищенного нежареного фундука
25 г сливочного масла
соль, свежемолотый черный и белый перец

4 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 10 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать шампиньоны, вешенки, сморчки, белые грибы, моховики, подосиновики, подберезовики.

1. Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте тонкими пластинами. Положите грибы в сковороду с жаростойкой ручкой и обжарьте в масле с солью до выпаривания всей жидкости.
2. Фундук порубите ножом в мелкую крошку. Добавьте к грибам, приправьте перцем, перемешайте.
3. Сыр нарежьте тонкими пластинами и разложите на грибы. Переставьте сковороду в разогретую до 200 °С духовку и готовьте до румяной корочки, примерно 10 мин.

Совет гастронома

Для семейного ужина это блюдо можно приготовить в сковороде и потом просто разложить по тарелкам. А для гостей лучше предусмотреть порционную подачу. Распределите грибы по небольшим формочкам или кокотницам, накройте сыром и поставьте в духовку.



Запеканка из чечевицы с грибами Мы очень любим чечевицу. И есть за что. Вкусная, питательная, легкая в приготовлении и очень уживчивая. Мы имеем в виду ее удивительную способность дружно жить со многими продуктами. Считается, что лучшие друзья чечевицы – копчености. Обратите внимание: в этом рецепте их нет, потому что и без них очень вкусно!

400 г лесных грибов
150 г красной чечевицы
1 средняя луковица
1 небольшой черешок сельдерея
1 зубчик чеснока
1 веточка тимьяна
1 кусок белого хлеба
50 г сливочного масла плюс еще
немного для смазывания формы
75 мл молока
4 желтка
1 ст. л. лимонного сока
3 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 50 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать лисички, опята, маслята, белые грибы

- 1 Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте кусочками. Лук и чеснок очистите и измельчите. Сельдерей нарежьте тонкими пластинами. Тимьян разберите на листики. У хлеба срежьте корки, замочите мякиш в молоке.
- 2 Разогрейте в сотейнике оливковое масло и на среднем огне обжарьте лук и сельдерей. 5 мин. Добавьте грибы и готовьте до выпаривания всей жидкости. Отложите 3 ст. л. обжаренных грибов.
- 3 Добавьте в сотейник чечевицу, 500 мл воды и листики тимьяна. Доведите до кипения и готовьте на среднем огне 20 мин.
- 4 Взбейте блендером размягченное сливочное масло, чеснок и хлеб с молоком до однородности. Добавьте лимонный сок, желтки и грибы с чечевицей. Взбивайте, пока эта смесь тоже не станет однородной. Приправьте солью и перцем, добавьте отложенные грибы и аккуратно перемешайте.
- 5 Выложите получившуюся массу в смазанную маслом форму для запекания, разровняйте поверхность. Поставьте в глубокий противень, наполовину наполненный горячей водой, и поместите в разогретую до 180 °C духовку на 50 мин. Подавайте теплой

Совет гастронома

Если вы хотите сделать эту запеканку исключительно нарядной, не используйте для наполнения обжаренные грибы из общей массы, а выберите несколько небольших красивых грибов и отварите их отдельно. Затем крупно нарежьте (совсем маленькие оставьте целыми) и выложите перед запеканием на чечевично-грибную массу.



Свекольная запеканка с грибами. Сейчас только из рассказов наших бабушек и дедушек можно узнать, какие богатые села когда-то окружали Москву. Стояли они среди густых лесов и чистых лугов поэтому всего там было вдоволь – и грибов, и ягод, и молока со сливками. Это блюдо готовят в семье нашей подруги Наташи уже несколько поколений. А происходит семья из села Хлыново Бронницкого района Подмосковья.

300 г лесных грибов
3 небольшие свеклы
1 большая луковица
200 мл грибного или овощного бульона
3 ст. л. муки
100 мл нежирных сливок
2 ст. л. готового тертого хрена
1 ст. л. яблочного уксуса
4 ст. л. растительного масла плюс еще немного для смазывания
средний пучок петрушки
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 25 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать лисички, маслята, опята, белые грибы, крепкие сыроежки, моховики.

1. Свеклу вымойте щеткой, положите в кипящую воду, сварите до мягкости, примерно 40 мин. Обдайте холодной водой, остудите, очистите и нарежьте соломкой.
2. Лук очистите, измельчите и обжарьте в 2 ст. л. разогретого масла, 5 мин. Снимите с огня, всыпьте муку и, постоянно размешивая, чтобы не было комков, тонкой струйкой влейте бульон.
3. Верните на небольшой огонь и готовьте, помешивая, пока соус не загустеет. Добавьте свеклу, сливки, хрен и уксус. Приправьте солью и перцем. Перемешайте и выложите в круглую форму для запекания.
4. Грибы очистите, протрите влажной губкой и нарежьте небольшими кусочками. Петрушку разберите на листики (стебли не понадобятся) и мелко нарежьте.
5. Обжарьте грибы на сильном огне в разогретом оставшемся масле с солью, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте измельченную петрушку, соль и перец.
6. Выложите грибы на свеклу и поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 25 мин. Подавайте горячим или теплым.

Совет гастронома

Зимой в Наташиной семье эту запеканку готовят из сухих лесных грибов, их должно быть не меньше 100 г. Грибы предварительно замачивают в горячей воде, затем режут и обжаривают. Получается очень вкусно.



Полента с лесными грибами Мы пытались вспомнить хоть один продукт, с которым бы не сочеталась полента. И не вспомнили! Полента с грибами и сыром – кулинарная классика Северной Италии. Итальянцы предпочитают белые грибы, мы же использовали грибное ассорти. И получилось замечательно! Только ни в коем случае не используйте поленту быстрого приготовления – она, конечно, варится пять минут, но похожа на манную кашу в не лучшем ее варианте.

400 г свежих лесных грибов
300 г поленты среднего помола
75 г тертого пармезана
150 г маскарпоне или другого сливочного сыра
2 зубчика чеснока
50 г сливочного масла
оливковое масло «экстра вирджин»
1 веточка тимьяна
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 40 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, шампиньоны, сморчки, лисички, опята.

1. Для поленты в широкой кастрюле вскипятите 1,5 л воды, добавьте соль. Постоянно размешивая деревянной ложкой, струйкой всыпьте муку. Сразу же уменьшите огонь. Продолжайте интенсивно перемешивать первые 2–3 мин. Чем больше вы размешиваете поленту, тем вкуснее она будет.
2. Готовьте на небольшом огне 40 мин., перемешивая каждые 5–7 мин. Полента готова, когда она начнет отставать от стенок кастрюли.
3. Одновременно приготовьте грибы. Почистите их, протрите салфеткой, нарежьте большими кусками и обжарьте в разогретом оливковом масле на сильном огне, пока не выпарится вся жидкость.
4. Добавьте к грибам очищенный и измельченный чеснок, листочки тимьяна, маскарпоне и соль. Перемешайте и сразу же снимите с огня.
5. В готовую поленту добавьте сливочное масло и 50 г тертого пармезана, приправьте перцем. Разложите поленту по тарелкам, сверху положите грибы. Посыпьте оставшимся пармезаном.

Совет гастронома

Для тех, у кого нет перед ужином лишних 40 минут, чтобы сварить поленту, существует второй вариант этого блюда. Приготовьте поленту заранее, вылейте в большую форму с невысокими бортиками и оставьте остывать. Заодно приготовьте и грибы. На следующий день нарежьте поленту порционными кусками, переложите на смазанный маслом противень, сверху распределите грибы. Посыпьте пармезаном и разогрейте в духовке.



Шампиньоны с чермулой Чермулой арабы называют густой соус из пряных трав. В разных странах и даже в разных районах одной и той же страны существуют многочисленные способы приготовления чермулы. Но основа всегда одна – листья свежих пряных трав, острые специи и лимонный сок.

16 крупных шампиньонов
1/2 стакана белых хлебных крошек
6 крупных оливок с косточкой
оливковое масло «экстра вирджин»
для смазывания

Для чермулы:

большая горсть листиков петрушки
средняя горсть листиков кинзы
1/4 стакана оливкового масла
«экстра вирджин»
сок половины лимона
1 ч. л. семян зиры
щепотка семян кориандра
1 ч. л. молотой сладкой паприки
щепотка молотого кайенского перца
соль

4 порции

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 25 мин.

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из портобелло или лесных грибов (рыжики, вымоченные волнушки и мелкие грузди).

- 1 Для чермулы разогрейте небольшую сковородку и обжарьте на среднем огне без масла зиру и кориандр, 1 мин. Переложите в ступку, добавьте соль, паприку и кайенский перец, растолките
- 2 Мелко порубите листья петрушки и кинзы. Постепенно подкладывая зелень в ступку со специями, растолките ее в пасту. Одновременно понемногу добавляйте лимонный сок и масло. Переложите в миску, при желании еще приправьте солью.
- 3 Шампиньоны протрите салфеткой, отрежьте у них ножки и мелко их нарежьте. Оливки слегка раздавите плоской стороной лезвия ножа, удалите косточки, мякоть нарежьте колечками. Смешайте чермулу с измельченными грибными ножками, оливками и хлебными крошками
- 4 Наполните полученной смесью шляпки грибов. Положите на смазанный маслом противень начинкой вверх, накройте фольгой и поставьте в разогретую до 200 °C духовку на 15 мин. Снимите фольгу и готовьте еще 10 мин

Совет гастронома

Чермулу можно готовить и в блендере – но она получится значительно менее вкусной. Добавьте в чермулу несколько листиков свежей мяты и половинку нарезанной красной луковицы. Мята даст свежий аромат, а лук – остроту.



Фаршированные шампиньоны Кажется, что шампиньоны были придуманы природой специально для фарширования. Форма шляпки сама просит, чтобы ее чем-нибудь наполнили. А это «что-нибудь» может быть очень разным – овощным, мясным, рыбным. Приготовьте основу – лук, чеснок, морковь и ножки грибов, как описано в рецепте. И добавьте то, что вы любите.

16 больших шампиньонов
150 г куриной печени
1 большая луковица
1 большая морковь
1 зубчик чеснока
1/3 стакана свежих белых хлебных крошек
1 яйцо
3 ст. л. сметаны
2 ст. л. белого сухого вина
100 г тертого пармезана плюс еще немного для подачи
1 веточка тархуна
2 веточки петрушки
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
лимонный сок
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 25 мин

Приготовление: 15–20 мин

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из портобелло или лесных грибов (рыжики, вымоченные волнушки и мелкие грузди).

1. Шампиньоны протрите салфеткой, отрежьте ножки и мелко их нарежьте. На шляпках сверху сделайте неглубокий крестообразный надрез, сбрызните шляпки лимонным соком. У зелени удалите стебли, листочки мелко нарежьте.
2. Лук, морковь и чеснок очистите и измельчите. Печенку нарежьте небольшими кусочками. Разогрейте в сотейнике оливковое масло и на среднем огне обжарьте лук и морковь, 5 мин. Добавьте чеснок и нарезанные ножки грибов, готовьте еще 5 мин.
3. В отдельном сотейнике разогрейте сливочное масло и на сильном огне обжарьте печеньку, 2 мин. Уменьшите огонь до среднего, добавьте вино и готовьте еще 3 мин. Остудите и мелко нарежьте.
4. Переложите обжаренные овощи и печеньку в миску. Добавьте хлебные крошки, яйцо, сметану, тархун и пармезан. Перемешайте, приправьте солью и перцем и еще раз перемешайте.
5. Поместите грибные шляпки на слегка смазанный маслом противень, разложите по ним приготовленную начинку. Поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 15–20 мин. Перед подачей посыпьте петрушкой и тертым пармезаном.

Совет гастронома

При термической обработке из грибов выпаривается жидкость, и они заметно уменьшаются в размере. Учитывайте это, наполняя фаршем шляпки. И поставьте для этого рецепта найти действительно крупные шампиньоны.



Грибное ризотто За последние годы все так полюбили итальянское ризотто, что его уже можно считать почти русским блюдом. Вариантов ризотто великое множество, но грибное все-таки одно из самых вкусных. Предлагаем вам вариант зимнего ризотто, когда в продаже грибы либо сушеные, либо замороженные, либо культивированные. Не пожалейте на его приготовление получаса у плиты – оно того стоит.

1,5 л грибного бульона или настоя из сухих белых грибов или куриного бульона
400 г риса для ризотто (арборио или карнароли)
250 г замороженных лесных грибов
250 г свежих культивированных грибов
1 небольшая луковица шалота
2 зубчика чеснока
4–5 веточек петрушки
100 мл сухого белого вина
50 г тертого пармезана
2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
2 ст. л. сливочного масла
щепотка молотого мускатного ореха
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 15 мин. (без размораживания)

Приготовление: 25 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, сморчки, шампиньоны, опята, моховики, зонтики, рядовки.

1. Заранее разморозьте лесные грибы на самой холодной полке холодильника, уложив в дуршлаг, установленный в миске. Разрежьте грибы вдоль пополам, затем нарежьте тонкими пластинками.
2. Шампиньоны протрите салфеткой, удалите нижнюю часть ножек. Шляпки нарежьте такими же пластинами, как лесные грибы. У петрушки удалите стебли, листочки очень мелко нарежьте.
3. Лук и чеснок очистите, измельчите и обжарьте на небольшом огне в кастрюле с толстым дном в половине разогретой смеси сливочного и оливкового масла, 3 мин.
4. Всыпьте рис и перемешайте. Готовьте, помешивая, 2–3 мин. Влейте вино, чуть прибавьте огонь, готовьте, помешивая, пока все вино не впитается.
5. Одновременно разогрейте бульон и держите его горячим, на минимальном огне, во время всего процесса приготовления. Добавляйте к рису по 1 половнику горячего бульона и, не переставая помешивать, готовьте до полного впитывания. Продолжайте, пока рис не сварится аль денте – так, чтобы только в самом центре мягкой рисинки сохранялась крошечная твердая сердцевинка. Это займет примерно 20 мин.
6. Пока варится ризотто, поставьте на сильный огонь сковороду, разогрейте в ней оставшуюся смесь сливочного и оливкового масла. Положите белые грибы и шампиньоны, обжарьте до легкой румяной корочки, 5 мин. Положите грибную смесь в ризотто за 5 мин. до готовности.
7. Снимите ризотто с огня, добавьте примерно четверть половника бульона и петрушку. Добавьте мускатный орех, соль и перец, перемешайте, дайте постоять 5 мин. и подавайте немедленно, посыпав пармезаном.

Совет гвстронома

Один известный итальянский шеф-повар, работающий в Москве, рассказал нам замечательную историю. Высокопоставленный клиент заказал ему грибное ризотто, и тут выяснилось, что на кухне нет не только грибного или куриного бульона, но и даже бульонных кубиков. Готовить ризотто на воде – позор. И наш итальянский друг заменил бульон нежирными сливками. Клиент, прощаясь, сказал, что такого потрясающего ризотто он не ел ни в одном ресторане мира. Попробуйте сделать так и вы.



Гречневая лапша с грибами Все так привыкли ругать американскую еду, что не видят в ней вообще ничего хорошего. На самом деле в США есть по-настоящему прекрасная кухня, которая очень умело сочетает разные кулинарные традиции. Вспомните, к примеру, знаменитые блюда Нового Орлеана или рецепты участников знаменитого кулинарного телевизионного шоу Iron Chef... В этом блюде (по мотивам рецепта одного из нью-йоркских шеф-поваров) японская лапша отлично уживается с итальянским соусом.

400 г гречневой лапши
400 г маринованных опят
1 большая луковица
1 стебель лука-порея (только белая часть)
1 зубчик чеснока
250 г сыра фонтина
2 листика шалфея
3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
тертый пармезан
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме опят это блюдо можно приготовить из консервированных напеко и шиитаке.

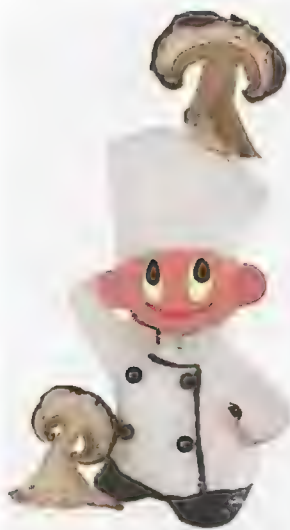
- 1 В большой кастрюле вскипятите подсоленную воду, положите лапшу и сварите согласно инструкции на упаковке. Откиньте на дуршлаг, сохранив немного отвара, промойте лапшу холодной отфильтрованной водой, обсушите.
- 2 Для соуса грибы промойте от рассола, обсушите. Сыр нарежьте небольшими кубиками. Шалфей нарежьте очень тонко.
- 3 Очистите лук и чеснок. Чеснок измельчите, репчатый лук и лук-порей нарежьте полукольцами. Порей тщательно промойте от песка, откиньте на сито, стряхните воду.
- 4 Разогрейте в сотейнике масло и на среднем огне обжарьте оба вида лука, 5 мин. Добавьте грибы и готовьте, время от времени помешивая, 7–8 мин. Добавьте чеснок, шалфей и сыр. Перемешайте и снимите с огня.
- 5 Добавьте лапшу вместе с сохраненным отваром к грибному соусу, перемешайте. При необходимости посолите. Разложите по тарелкам, посыпьте перцем и тертым пармезаном. Подавайте немедленно.

Совет гастронома

При желании вместо гречневой лапши вы можете использовать яичную тонкую китайскую лапшу или же рисовую. Яичная европейская лапша тоже подойдет. Больше того, подойдет даже лапша быстрого приготовления типа «Доширак» — только ради бога, выбросьте прилагающиеся к лапше пакетики с соусом. И не употребляйте саму лапшу (ее перед упаковкой обжаривают в масле) чаще 1 раза в пару месяцев.



С грибами дружит любое мясо. Это давно поняли те жители Земли, которым повезло жить в богатых грибами местностях. Поэтому и рецептов мясных блюд с грибами великое множество. Мы постарались выбрать самые вкусные и интересные.



Рагу из кролика с грибами Доведется побывать на Мальте – непременно закажите в местном ресторане рагу из кролика. На острове существует пара сотен рецептов приготовления крольчатины. И все великолепные. Нам же больше всего понравился вариант с грибами.

1 кролик весом примерно 1,5 кг
12 луковиц шалота
1 черешок сельдерея
1 средняя морковка
50 г сухих лесных грибов
16 крупных оливок с косточками
1 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. муки
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

8 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 1 ч 15 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать любые сухие лесные грибы.

- 1 Разделайте тушку кролика на порционные куски, натрите их солью и перцем. Лук и морковь очистите. Луквицы оставьте как есть, морковь и сельдерей нарежьте небольшими кусочками.
- 2 Разогрейте в большом сотейнике с толстым дном масло и обжарьте лук, морковь и сельдерей, 5–7 мин. Сдвиньте овощи на одну сторону и быстро обжарьте куски кролика, по 3 мин. с каждой стороны.
- 3 Разведите муку в 2 стаканах теплой воды. Влейте в сотейник с кроликом. Добавьте сухие грибы, перемешайте и готовьте на небольшом огне под крышкой 1 ч, поначалу часто помешивая, чтобы не образовывались комки.
- 4 Добавьте оливы, лимонный сок. При необходимости добавьте соль и перец. Готовьте еще 15 мин. Подавайте горячим.

Совет гastrонома

На наш взгляд, это блюдо нуждается в гарнире. Будет логично продолжить средиземноморскую тему. Подайте к рагу запеченные в духовке или на гриле овощи: сладкие перцы разных цветов, цукини, баклажаны, красный лук.



Мясные тефтели с грибами Обратите внимание, что мы не стали уточнять, какой именно мясной фарш и какие именно грибы. В этом блюде это не имеет принципиального значения, потому что с разным фаршем и разными видами грибов будет получаться совсем разный вкус. Хотя, на наш взгляд, самый лучший фарш – смешанный. К примеру, из говядины или белого мяса птицы с жирной свиной. А грибы могут быть как лесные, так и культивированные.

500 г мясного фарша
30 г сухих грибов
1 средняя луковица
4 веточки петрушки
2 желтка
растительное масло
соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

50 г грецких орехов
3 куска белого хлеба
50–75 г сыра с голубой плесенью
200 мл молока

4 порции

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 15 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать сухие белые грибы, сморчки, опята, подосиновики, подберезовики

- 1 Грибы замочите в 1 стакане горячей воды на 30 мин. Промойте, откиньте на дуршлаг и нарежьте небольшими кусочками. Настой процедите и сохраните
- 2 Петрушку разберите на листики и измельчите их (стебли не понадобятся). Лук очистите и мелко нарежьте.
- 3 Смешайте в миске фарш, грибы, петрушку, лук и желтки. Приправьте солью и перцем. Влажными руками, смачивая их в теплой воде, слепите тефтели величиной с большой грецкий орех. Положите их на застеленную пергаментом тарелку и поставьте в холодильник
- 4 Приготовьте соус. С хлеба срежьте корки, мякиш нарежьте кубиками. Орехи обжарьте на сухой разогретой сковороде, 5 мин., затем измельчите блендером вместе с хлебом в крошки. Молоко доведите до кипения, добавьте грибной настой и влейте в блендер. Добавьте раскрошенный сыр по вкусу и взбейте в однородную массу.
- 5 Порциями обжарьте тефтели в разогретом масле, часто переворачивая, по 5–7 мин. каждую порцию. Сложите все в сотейник, влейте соус и прогрейте, не доводя до кипения.

Совет гастронома

Добавьте в фарш полгорсти промытых и мелко порубленных маринованных грибов или каперсов. У тефтелей будет очень приятный слегка пикантный вкус и аромат. Количество сыра в соусе в этом случае нужно уменьшить.



Фаршированная паста с ветчиной и грибами Чем только итальянцы не начинают свою пасту – сыром, шпинатом, мясом, грибами – или всем вместе. Ветчину для начинки можете выбрать по своему вкусу. Самый шикарный вариант – это, конечно, сыровяленая пармская ветчина. Но и хорошая варено-копченая ветчина тоже подойдет. Подавайте пасту в хорошем наваристом мясном бульоне.

1,5 стакана муки

1 яйцо

1 желток

оливковое масло «экстра вирджин»

соль

наваристый мясной бульон

для подачи

Для начинки:

300–350 г свежих грибов

200 г ветчины

2 желтка

1 небольшая луковица

1 зубчик чеснока

2 веточки базилика

4–5 веточек петрушки

4–5 перьев зеленого лука

оливковое масло «экстра вирджин»

соль

2–4 порции

Подготовка: 2 ч 30 мин.

Приготовление: 5–10 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, моховики, сморчки.

- 1 Для начинки грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте маленькими кусочками. Лук и чеснок очистите, лук измельчите, чеснок раздавите плоской стороной лезвия ножа. Мелко порубите ветчину.
- 2 Разогрейте сковороду с маслом, положите чеснок. Через 30 сек. чеснок удалите и добавьте в сковороду лук, готовьте на среднем огне 3 мин. Добавьте грибы, посолите, поперчите и готовьте на сильном огне, пока не выкипит сок. Выложите грибы в дуршлаг, оставьте на 10 мин. Затем переложите в миску.
- 3 В той же сковороде обжарьте, постоянно помешивая, нарезанную ветчину, 2 мин. 8 больших листиков базилика отложите. Оставшиеся измельчите вместе с петрушкой и зеленым луком. Добавьте в миску к грибам ветчину, 1 желток и зелень. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте.
- 4 Влажными руками слепите из приготовленного фарша 4 больших шарика. Если фарш плохо лепится, порубите его еще. Отложенные листья базилика смажьте маслом и оберните ими шарики из фарша. Накройте пленкой и поставьте в холодильник на 2 ч.
- 5 Для теста просейте муку с солью. Вбейте яйцо и желток, добавьте 1 ст. л. масла. Вымешивайте тесто до эластичности, 10 мин. Скатайте в шар, накройте влажным полотенцем, дайте постоять 30 мин.
- 6 Тонко раскатайте тесто и вырежьте из него 4 круга диаметром 10 см и 4 круга диаметром 12 см. Положите в центр каждого круга меньшего размера шарик из фарша. Смажьте края взбитым желтком. Накройте оставшимися крутами из теста и прижмите пальцами края так, чтобы внутри не осталось воздуха.
- 7 В большую широкую кастрюлю налейте много воды, добавьте немного масла и соль, на сильном огне доведите до кипения. Опустите в кипяток равиоли (если кастрюля недостаточно широкая, придется варить порциями) и варите 4 мин. Выложите равиоли в тарелки с бульоном и подайте.





Английский пудинг с грибами Англичане, обладатели самого тонкого юмора в мире, говорят про свою кухню, что у них все, что не ростбиф, то пудинг. И остроумно, и похоже на правду. В других странах используют десятки разных названий (запеканки, каши, кексы, пироги), а в Великобритании все это – Его Величество Пудинг. А нам, как ни назови, лишь бы было вкусно.

Начинайте готовить за 3,5 ч до подачи

500 г мякоти баранины
250 г смеси свежих лесных грибов
1 большая луковица
3 ст. л. муки
несколько капель вустерского соуса
соль, свежемолотый черный перец
масло для смазывания

Для теста:

2 стакана муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
75 г сливочного масла
1/2 ч. л. соли

6 порций

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 2 ч 30 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, шампиньоны, опята, маслята, лисички, вешенки.

- 1 Для теста охлажденное сливочное масло нарежьте очень маленькими кубиками. Муку просейте вместе с солью, добавьте нарезанное масло и разотрите пальцами в крошку. Влейте 150 мл холодной воды. Замесите тесто. Вымешивайте на слегка присыпанной мукой поверхности не более 2–3 мин.
- 2 Отделите от теста примерно 1/4 часть. Основную часть раскатайте в круг и выложите в смазанную маслом круглую форму для выпечки или жаропрочную миску.
- 3 Грибы очистите, протрите салфеткой. Нарежьте мясо и грибы кусочками «на один укус». Лук очистите и измельчите. Смешайте мясо, грибы, лук и муку. Добавьте 1/2 стакана воды, вустерский соус, соль и перец, перемешайте. Выложите смесь в форму.
- 4 Отложенное тесто раскатайте в круг, накройте форму и влажными руками защипните края. Положите сверху круг из промасленного пергамента, затем плотно накройте фольгой.
- 5 В большую кастрюлю влейте воду на 1/3 высоты формы для выпечки, доведите до кипения. Поместите туда форму с пудингом, накройте крышкой и готовьте на среднем огне 2,5 ч, время от времени подливая горячую воду.
- 6 С готового пудинга удалите фольгу и пергамент, очень аккуратно переверните на блюдо, снимите форму и сразу же переверните пудинг обратно, уже на сервировочное блюдо. Подавайте горячим.

2



3



Совет гастронома

Пудинг будет хорош и в холодном виде, если вы замените баранину на говядину или индейку.



Бараньи ребрышки с маринованными лисичками Нам немного надоели традиционные сочетания продуктов. Ну почему бараньи ребрышки надо непременно подавать с картофелем, фасолью или капустой? И когда на юге Франции нас угостили этим блюдом, мы были страшно счастливы. Надо ли говорить, что лисички хозяйка мариновала сама?

800 г бараньих ребрышек
цедра 1 лимона
300 г маринованных лисичек
2 средние красные луковицы
2 зубчика чеснока
средний пучок кервеля или петрушки
2 веточки орегано
оливковое масло «экстра вирджин»
щепотка молотой зиры
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 40 мин.

Приготовление: 5 мин

Варианты

Кроме лисичек это блюдо можно приготовить из маринованных опят и шампиньонов

1. Ребрышки аккуратно разрежьте вдоль по косточкам по одному ребрышку. Поместите в большую миску, влейте 2 ст. л. масла. Добавьте зиру, соль и перец, перемешайте и оставьте в теплом месте на 30 мин.
2. Лук и чеснок очистите, лук нарежьте кольцами, чеснок – пластинами. Лимонную цедру нарежьте тонкой соломкой. Зелень измельчите, удалив жесткие стебли. Лисички промойте от маринада.
3. Обжарьте ребрышки в сильно разогретой сухой антипригарной сковороде по 2 мин. с каждой стороны. В другой сковороде разогрейте немного масла, обжарьте в нем лук и чеснок. 4 мин. Добавьте лисички и готовьте еще 4 мин. Положите в сковороду с луком и лисичками зелень, перемешайте.
4. Добавьте мясо, накройте крышкой и прогрейте на среднем огне 5 мин. Подавайте ребрышки очень горячими.

Совет гастронома

Купит для этого блюда маленькие ребрышки молодого барашка – они готовятся мгновенно, их можно мариновать не 30, а 5 мин. В магазинах и на рынках они продаются длинными кусками, напоминающими пулеметную ленту. Всегда можно попросить мясника нарезать ребрышки для вас.



Баранья нога, фаршированная грибами Как-то так получилось, что грибная начинка для мяса популярна во всех европейских странах. Даже не стоит выяснять, кто первым это придумал. Лесов, а значит, и грибов в Европе всегда было много. Живности в них тоже хватало. Вот и соединились грибы и мясо. И ведь здорово получилось!

Начинайте готовить за 3,5 ч до подачи

1 задняя баранья нога весом 2,5 кг
300 г свежих лесных грибов
1 большая луковица
2 зубчика чеснока
2 куса белого хлеба
2 желтка
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

1,5 стакана куриного бульона
10 г белых сухих грибов
100 мл красного сухого вина
1 ст. л. сливочного масла
1 ч. л. картофельного крахмала
соль, свежемолотый черный перец

10 порций

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 2 ч 20 мин.

1. Надрежьте ногу вдоль кости до сустава, соединяющего бедро и голяшку. Аккуратно подрежьте мясо вокруг кости, разрежьте сустав и удалите бедренную кость. Раскройте мясо так, чтобы получился пласт.
2. Для начинки грибы, лук и чеснок очистите и мелко нарежьте. У хлеба удалите корки, мякиш раскрошите. Разогрейте в сотейнике масло, обжарьте лук 5 мин. Добавьте грибы и чеснок, готовьте, пока не выпарится вся жидкость. Переложите смесь в миску, добавьте раскрошенный хлеб, желтки, соль и перец. Тщательно перемешайте.
3. Натрите солью и перцем внутреннюю сторону ноги, уложите приготовленную начинку. Придайте мясу спящую форму ноги и обвяжите кулинарным шпагатом. Поместите в огнеупорную форму для запекания и поставьте в разогретую до 170 °C духовку на 2 ч.
4. Сухие грибы замочите в 2 стаканах горячей воды на 30 мин. Промойте, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Настой процедите и сохраните.
5. Готовую баранину переложите на сервировочное блюдо, накройте листом фольги и оставьте на 20 мин. Аккуратно удалите из формы жир. Поставьте форму на средний огонь (сразу на 2 конфорки), влейте вино и готовьте, соскребая деревянной лопаточкой мясные «прижарки».
6. Добавьте грибы, грибной настой и куриный бульон. Доведите до кипения. Разведите крахмал в 1 ст. л. воды и влейте в соус. Перемешайте и готовьте, пока соус не начнет густеть. Приправьте солью и перцем, положите сливочное масло. Перемешайте и перелейте в соусник. Баранину нарежьте ломтиками и подайте с соусом.

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, подосиновики, подберезовики, опята, лисички.





Говядина с грибами в красном вине Этот рецепт отличается от классической говядины бургиньон, хотя он тоже родом из Бургундии. Возможно, они даже появились в одно время. Просто те бургундцы, кто победнее, готовили свой обед из дешевых говяжьих отрубов, поэтому и тушили их больше 2 часов. А те, кто побогаче, использовали вырезку да еще и лесные грибы добавляли.

800–900 г говяжьей вырезки
70–80 г сухих белых грибов
1 большая луковица
3 зубчика чеснока
10–12 тонких ломтиков бекона
200 мл красного сухого вина
2 веточки розмарина
2 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 45–55 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать любые сухие лесные грибы.

1. У розмарина удалите стебли, листочки измельчите. Очистите чеснок, 1 зубчик нарежьте тонкими пластинами, оставшиеся измельчите. Сделайте в мясе острым ножом вертикальные проколы и вложите в них пластины чеснока. Натрите говядину солью и перцем, посыпьте со всех сторон половиной розмарина
2. Положите полоски бекона на рабочую поверхность так, чтобы они слегка заходили друг на друга. Поместите поперек полосок говядину и плотно заверните ее в бекон. Перевяжите в нескольких местах бечевкой. Положите в холодильник на 15–20 мин.
3. Замочите грибы в 200 мл горячей воды на 20 мин. Лук очистите и нарежьте тонкими полукольцами. Разогрейте в кастрюле с толстым дном масло, на сильном огне обжарьте мясо в беконе со всех сторон до румяной корочки. Выложите из кастрюли
4. Добавьте в ту же кастрюлю лук, уменьшите огонь до среднего и готовьте 5 мин. Положите измельченный чеснок и оставшийся розмарин и готовьте еще 1 мин. Грибы промойте, настой процедите и сохраните
5. Добавьте грибы к овощам, готовьте 2 мин., затем влейте грибной настой. Доведите до кипения и готовьте, пока объем жидкости не уменьшится наполовину. Влейте красное вино, доведите до кипения. Приправьте солью и перцем
6. Верните мясо в кастрюлю, несколько раз переверните его, чтобы покрыть соусом. Закройте и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 30–40 мин. Достаньте из духовки и дайте постоять под крышкой 15 мин.



Совет гастронома

Для соблюдения всех традиций используйте для этого рецепта красное бургундское вино. А если вам не столь важны традиции, а важен вкус, да и цена имеет значение, то выберите «новосветские» (Аргентина, Чили), австралийские или южноафриканские вина – «полнотелые», не слишком легкие и фруктовые.



Гуляш с грибами Дочь нашей коллеги прошлым летом поехала с классом по странам Восточной Европы. Когда ее спрашивали, какая страна ей больше всего понравилась, она твердо отвечала: «Венгрия». А на вопрос, почему, был всегда один и тот же ответ: «Там кормят гуляшом!» И ее можно понять, особенно если это был гуляш с грибами.

900 г мякоти говядины
450 г нбольших шампиньонов
4 средние луковицы
150 мл красного сухого вина
3 ст. л. молотой паприки
2 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. крвсного винного уксуса
растительное мвсло
соль, свежемолотый чврный перец

4–6 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 1 ч 30 мин.

- 1 Протрите шампиньоны салфеткой. Нарежьте говядину небольшими кусочками, шампиньоны – пластинами, лук – тонкими полукольцами. Мясо посолите, приправьте перцем и обжарьте порциями в разогретом масле до румяной корочки. Перекладывайте готовое мясо в жаропрочную посуду.
- 2 В сковороду, где жарилось мясо, влейте вино и уксус. Собирая деревянной лопаточкой мясные «прижарки», доведите жидкость до кипения, затем влейте в посуду с мясом.
3. В чистой сковороде обжарьте в разогретом масле лук, 7–10 мин. Добавьте грибы, готовьте, пока не выпарится вся жидкость. Выложите лук с грибами к мясу.
- 4 Добавьте 2 стакана кипящей воды, паприку и томатную пасту, доведите до кипения. Очень плотно закройте и поставьте в разогретую до 170 °С духовку на 1,5 ч. Перед подачей приправьте солью.

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из подосиновиков, подберезовиков, маслят, дождевиков

Совет гастронома

В Венгрии гуляш подают с чиптками – крошечными клецками из крутого твста. Приготовить их очень просто. Замесите из 1/2 стакана муки, щепотки соли и яйца тесто. Отщипывайте от теста маленькие кусочки размером с ноготь и варите в кипящей подсоленной аоде, пока они не всплывут. Затем откиньте на дуршлаг и сразу же добавьте в готовый гуляш.



Рагу из говядины с грибными кнедлями Настоящий чех легко останется без последнего куска хлеба. Зачем он ему, если есть кнедлики! Кнедли – это чешское «все». Без них и обед не обед, и ужин не ужин. Нам, признаемся честно, нравятся не все варианты чешских кнедлей, но этот просто превосходен.

900 г мякоти говядины (лопатка или толстый край)
2 средние луковицы
1 черешок сельдерея
1 зубчик чеснока
150 мл сухого красного вина
200 мл грибного настоя или говяжьего бульона
2 ст. л. томатной пасты
4 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

Для кнедлей:

100 г сухих лесных грибов
270 г муки
120 г сливочного масла
150 мл молока
4 веточки петрушки
1 веточка тимьяна
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 2 ч

Варианты

В этом блюде можно использовать сухие белые грибы, сморчки, опята, подберезовики, подосиновики

1. Грибы замочите в теплой воде на 20 мин. Если вы обираетесь готовить на грибном настое, залейте грибы 1,5 стаканами воды, а после того, как грибы набухнут, процедите настоем и слегка уварите.
2. Мясо нарежьте кусками размером 2х2 см, натрите солью и перцем и обжарьте со всех сторон на сильном огне в половине разогретого масла до коричневого цвета. Переложите мясо в кастрюлю с толстым дном.
3. Влейте в сковороду, где жарилось мясо, вино и готовьте на среднем огне, соскребая деревянной лопаточкой мясные «прижарки», 4–5 мин. Влейте получившуюся жидкость в кастрюлю с мясом.
4. Лук и чеснок очистите и измельчите. Сельдерей нарежьте небольшими ломтиками. Разогрейте оставшееся масло и обжарьте овощи, 4 мин. Добавьте настой (бульон) и томатную пасту, перемешайте и доведите до кипения. Добавьте к мясу. Тушите под крышкой на небольшом огне 2 ч
5. Тем временем приготовьте кнедли. Грибы промойте, мелко нарежьте. Муку просейте с щепоткой соли. Добавьте сливочное масло, петрушку и тимьян и тщательно перемешайте до однородности.
6. Добавьте нарезанные грибы и молоко и еще раз тщательно перемешайте. Вылепите из получившегося теста кнедли размером чуть меньше мячика для пинг-понга. Опустите их в кипящую воду и варите 10–12 мин.
7. Выложите рагу на большое блюдо, сверху положите грибные кнедли. Подавайте немедленно

6



Совет гастронома

Из озорства мы попробовали отварить кнедли не в воде, а в молоке. Получилось очень нежно и вкусно.



Свинные отбивные с грибным ароматом Если вы воспользовались уроком одного из наших мастер-классов и запаслись грибным порошком (см. стр. 32), то вот хороший повод использовать его по назначению. Вы будете потрясены тем, какой сильный и аппетитный аромат дадут всего полторы чайные ложки. А если у вас этого порошка еще нет, то на следующий год запаситесь им обязательно. Это и время сэкономит, и красивые сухие грибы сбережет. В качестве гарнира к таким отбивным лучше всего подходит самый простой зеленый листовой салат разных сортов, политый лимонным соком и оливковым маслом.

4 свинные отбивные
2–3 сухих белых гриба
2 яйца
1/2 стакана сухих белых крошек
из вкусного хлеба
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

4 порции
Подготовка: 45 мин.
Приготовление: 10 мин

Варианты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из сушеных сморчков

- 1 Грибы положите в ступку и растолките пестиком в порошок. Отбивные накройте сложенной вдвое пленкой и хорошо отбейте – тоже лучше пестиком или скалкой, а не молотком, чтобы мясо отбивалось равномерно и не рвалось.
2. Яйца слегка взбейте с солью и перцем, перелейте в большую глубокую тарелку. В другой такой же тарелке перемешайте хлебные крошки и грибной порошок.
3. Обмакивайте отбивные сначала в яйцо, затем в приготовленную панировку. Прижмите панировку руками, чтобы она легла плотнее. Положите отбивные на поднос и поставьте в холодильник на 30 мин.
- 4 Разогрейте в сковороде сливочное и растительное масло, обжарьте отбивные на среднем огне по 5 мин. с каждой стороны. Если все отбивные не влезут на сковородку, жарьте по одной или по две, а готовые отбивные перекладывайте на застеленный пергаментом противень и держите в разогретой, но выключенной духовке, пока жарятся остальные. Подавайте немедленно на подогретых тарелках.

Совет гастронома

Вы легко сможете придать отбивным новые ароматные нотки, добавив в панировку 1 ст. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры. А в следующий раз разотрите вместе с грибами 1 кружок сушеного яблока – и опять новое блюдо!



Свинные сардельки с картофельно-грибным соусом Грибы, без сомнения, способны украсить самое простое блюдо. Немцы любят сардельки в любом виде – с капустой, картофелем, горошком, фасолью или просто с пивом. Но иногда им хочется добавить любимой еде некоторый шик. И тогда они готовят сардельки вот так.

800 г свинных сарделек
100 г сухих белых грибов
2 средние картофелины
1 большая луковица
1 большая морковь
3 ст. л. сметаны
3 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка 1 ч

Приготовление: 10 мин.

Варивнты

Кроме белых грибов это блюдо можно приготовить из сушеных моховиков, польских белых, подберезовиков и подосиновиков.

- 1 Грибы замочите в небольшом количестве горячей воды на 30 мин. Промойте, откиньте на дуршлаг и нарежьте. Настой процедите и сохраните.
- 2 Лук, морковь и картофель очистите. Картофель нарежьте произвольными кусками и отварите в кипящей подсоленной воде до готовности, 20 мин. Лук и морковь измельчите.
- 3 Сардельки обжарьте в сотейнике в разогретом масле, 7 мин. Переложите сардельки в форму, накройте и поставьте в разогретую и выключенную духовку, чтобы сохранить их горячими.
- 4 В сотейник, где жарились сардельки, добавьте лук и морковь. Жарьте на среднем огне 5 мин. Добавьте грибы и готовьте еще 2 мин. Влейте 4 ст. л. грибного настоя, уменьшите огонь и готовьте под крышкой 5–6 мин, посолите и поперчите.
- 5 С картофеля слейте воду, оставив в кастрюле 2–3 ст. л. Добавьте сметану (она должна быть комнатной температуры или даже чуть подогрета) и разомните картофель в пюре, приправьте солью и перцем. Смешайте часть пюре с грибами с овощами.
- 6 Сардельки положите на блюдо, рядом выложите соус и оставшееся пюре. Подавайте немедленно.

Совет гастронома

Для более нарядной подачи разделите картофельное пюре на 2 части. В одну добавьте 1 ст. л. протертой томатной мякоти, в другую – 2 ст. л. протертого шпината. Размешайте и разложите соус на сардельки диагональными полосками, чередуя цвета.



Капустная солянка со свиной и грибами Это очень старинный русский рецепт. Его особенность в том, что в солянку добавляют сухие грибы и чернослив без предварительного замачивания. В процессе готовки они разбухают, впитывая в себя капустный сок. Из капусты уходит лишняя влага, а грибы становятся невероятно ароматными.

Начинайте готовить за 3–3,5 ч до подачи

500 г мякоти свинины (шейка, окорок)
1 небольшой кочан белокочанной капусты
500 г квашеной капусты
75 г сухих лесных грибов
100 г чернослива
1 средняя морковь
1 средняя луковица
4 ст. л. топленого масла
соль, черный перец

6 порций

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 2–2,5 ч

Варианты

В этом блюде можно использовать сухие белые грибы, сморчки, подосиновики, подберезовики.

- 1 Свежую капусту очистите от верхних грубых листьев. Разрежьте кочан пополам и нашинкуйте тонкой соломкой, удалив кочерыжку. Квашеную капусту откиньте на дуршлаг и слегка отожмите, собрав сок в миску. Если капуста нашинкована очень длинными полосками, разрежьте их на 2–3 части.
- 2 Разогрейте в сковороде 2 ст. л. масла, обжарьте свежую капусту, 3 мин. Добавьте квашеную, перемешайте и готовьте 2 мин. Снимите с огня.
- 3 Морковь и лук очистите и нарежьте соломкой, мясо – небольшими кусочками.
- 4 В чугунной латке или большой огнеупорной форме для запекания разогрейте оставшееся масло, обжарьте лук и морковь, 3 мин. Добавьте мясо, соль, перец. Перемешайте и готовьте на среднем огне 5–7 мин.
- 5 Добавьте к мясу обжаренную капусту, сухие грибы и чернослив. Влейте сок от капусты. Перемешайте, очень плотно закройте (пар не должен выходить из латки; если нужно, оберните место соединения с крышкой фольгой) и поставьте в разогретую до 140–150 °С духовку на 2–2,5 ч.

Совет гастронома

Сейчас во многих загородных домах появились грамотно сложенные русские печи. Они, между прочим, не только для красоты. В них можно и готовить. Большинство традиционных русских рецептов, от щей до пирогов, рассчитаны на приготовление именно в печи. И этот рецепт тоже. Если у вас есть такая возможность, мы советуем приготовить солянку старинным способом – но все-таки с предварительным обжариванием, как в рецепте.



Мясная запеканка с грибами и шпинатом Прошлым летом во время отдыха на Корфу нам после двойной порции греческого йогурта захотелось чего-нибудь остренького. И мы заказали чили кон карне. То, что нам принесли, даже отдаленно не напоминало известное мексиканское блюдо, но вкус был божественный! Раскопав вилкой все слои под неодобрительным взглядом официанта, мы выяснили, из чего и как это приготовлено. Сначала мы хотели назвать этот рецепт «Чили кон карне по-гречески», но потом передумали.

700 г говяжьего фарша
250 г свежего шпината
200 г шампиньонов
1 средняя луковица
2 черешка сельдерея
1 яйцо
100 г оливок, фаршированных красным перцем
5 ст. л. овсяных хлопьев
2 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
соль

Для соуса чили:

4 крупных помидора
2 зубчика чеснока
1 острый красный перец чили
50 мл красного сухого вина
1 ст. л. жидкого меда
1/2 ч. л. зернистой горчицы
соль

6 порций

Подготовка: 1 ч 10 мин.

Приготовление: 1 ч

Варианты

Кроме шампиньонов это блюдо можно приготовить из портобелло, вешенок и лесных грибов (моховиков, лисичек, маслят).

1. Приготовьте соус чили. Нарежьте помидоры на четвертинки и запеките их в разогретой до 200 °С духовке, 40–45 мин. Дайте остыть, затем очистите от кожицы и измельчите в блендере вместе с очищенным и раздавленным чесноком и порубленным острым перцем.
2. Переложите смесь в сотейник, добавьте вино, мед, горчицу и соль. Поставьте смесь на средний огонь и готовьте, помешивая, 6–7 мин., пока соус не загустеет.
3. Одновременно с соусом, пока запекаются помидоры, очистите и мелко порубите лук для запеканки вместе с черешками сельдерея. Обжарьте овощи в 1 ст. л. разогретого масла, часто помешивая, 7–8 мин. Переложите в миску.
4. Грибы протрите салфеткой, нарежьте тонкими пластинами. Шпинат тонко нашинкуйте (стебли можно удалить). Оливки нарежьте колечками. Влейте в сковороду оставшееся масло и жарьте грибы до золотистого цвета, 6–7 мин. Добавьте шпинат и оливки, перемешайте и готовьте еще 2 мин. Снимите с огня.
5. Смешайте в миске фарш, овсяные хлопья, яйцо, обжаренные лук и сельдерей, треть соуса чили и 50 мл воды. Посолите. Выложите половину мясной смеси в прямоугольную форму для запекания. Распределите сверху грибную начинку, положите на нее оставшийся фарш.
6. Накройте листом пергамента и поместите в разогретую до 190 °С духовку на 50 мин. Смажьте запеканку оставшимся соусом чили и готовьте, не накрывая, еще 10 мин.

Совет гвстронома

Соус получается умеренно острым. Если вы любите «погорячее», увеличьте количество острого перца.



Рулет из свинины с грибами Такое блюдо не грех поставить и на праздничный стол. Его, кстати, можно приготовить заранее. Ночь, проведенная в холодильнике, пойдет этому рулету только на пользу. А на следующий день решайте, подать его как холодную закуску или разогреть в духовке.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

350–400 г готового слоеного теста
700–800 г свиного фарша
500 г свежих лесных грибов
1 большая луковица
1 средняя морковь
2 зубчика чеснока
средний пучок петрушки
1 веточка тимьяна
1/2 стакана свежих белых хлебных крошек
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец
1 яйцо для смазывания

6 порций

Подготовка: 2 ч

Приготовление: 1 ч

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, сморчки, опята, лисички, подберезовики, подосиновики,

моховики.

1. Лук, морковь и чеснок очистите, измельчите и обжарьте на среднем огне в разогретом растительном масле, 10 мин. Добавьте в свиной фарш вместе с хлебными крошками, солью и перцем. Тщательно вымесите.
2. Грибы очистите, протрите салфеткой, нарежьте небольшими кусочками и жарьте в разогретой сковородке, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте сливочное масло, измельченную петрушку и листики тимьяна. Приправьте солью и перцем, готовьте еще 5 мин. Снимите с огня и дайте остыть.
3. Слоеное тесто раскатайте в тонкий прямоугольный пласт размером примерно 40х30 см. Выложите по центру половину приготовленного фарша, оставив свободными края примерно по 10 см. Сверху разложите грибную смесь и накройте оставшимся фаршем.
4. Накройте начинку короткими краями. Свободные длинные края нарежьте диагональными полосками шириной 2,5 см. Попеременно укладывайте правые и левые полоски на фарш.
5. Поместите рулет на накрытый листом пергамента противень. Оставьте на 30 мин. Затем смажьте слегка взбитым яйцом и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч

Совет гастронома

Мы советуем приготовить рулет с подберезовиками и подосиновиками: темные, они будут очень хорошо смотреться со светлой свининой. К тому же благодаря структуре этих грибов из них получается абсолютно правильная плотная масса.



Жирная утка или постный цыпленок с грибной начинкой – классика жанра. Каждый из нас хоть раз да пробовал что-то подобное в гостях или в ресторане. Но сочетание «грибы – птица» предполагает и множество других, порой неожиданных блюд.



Утка, запеченная с грибами Этот старинный французский рецепт мы отыскали в книге, изданной в Тулузе в 1868 году. Он нам показался вполне современным и очень интересным по технологии. Надеемся, вы с нами согласитесь.

1 утка весом примерно 2,5 кг
400 г свежих лесных грибов
1 средняя луковица
1 средняя морковь
1 веточка тимьяна
75 мл мадеры
50 г сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 1 ч 40 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, сморчки, строчки, лисички и полевые шампиньоны.

- 1 Натрите утку солью и перцем, сделайте на коже много проколов вилкой. Разогрейте в большой сковороде половину масла и обжарьте утку со всех сторон до золотистого цвета. Переложите в большую миску.
2. В сковороду, где жарилась утка, влейте мадеру, доведите до кипения, перемешав с соком от обжаривания, и полейте этой смесью утку.
3. Лук и морковь очистите, нарежьте средними кусками и обжарьте в оставшемся масле, 5 мин. Переложите овощи в форму для запекания, сверху поместите утку и поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 40 мин.
4. Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте кусочками. Поместите их на полотняную салфетку и свяжите углы. В форму с уткой влейте 2 стакана воды, положите тимьян и грибы в мешочек. Накройте и верните в духовку еще на 1 час.
5. Переложите готовую утку на сервировочное блюдо, накройте. Грибы выложите из формы, сок от запекания процедите в ситейник. Развяжите мешочек и выложите в ситейник грибы, приправьте солью и перцем и готовьте, помешивая, 6–7 мин. Подайте к утке.

Совет гастронома

Готовя это блюдо, мы не отступили от рецепта ни на шаг, только разве уточнили время приготовления и температуру запекания (об этих мелочах все старинные книги умалчивают). Даже полотняную салфетку связали за 4 угла, как написано. Получилось действительно превосходное блюдо. Мы и вам советуем сделать все точно по рецепту.



Утка по-краковски Все, кому доводилось бывать в Польше, взахлеб рассказывают, как там вкусно кормят. Причем везде: в модных ресторанах, маленьких кафе, дома. И обязательно добавляют, что еда, как правило, простая, но очень хорошо приготовленная. Эта скромная, но впечатляющая утка – как раз из числа таких угощений

1 утка весом 2,8–3 кг
50 г сушеных лесных грибов
250 г густой сметаны
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 40 мин.
Приготовление: 55 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать любые сухие грибы.

1. Замочите грибы в 1/2 л холодной воды на 30 мин. Затем промойте, откиньте на дуршлаг. Настой процедите.
2. Соедините настой и грибы, доведите до кипения и варите 3 мин. Откиньте грибы на сито и мелко нарежьте. Грибной отвар сохраните.
3. У утки удалите весь видимый жир вокруг шеи и гузки. Наколите кожу вилкой. Разрежьте утку на порционные куски, натрите каждый солью и перцем.
4. Сильно раскалите сковороду с антипригарным покрытием, положите куски утки кожей вниз и жарьте по 3 мин. с каждой стороны. Затем уменьшите огонь и тушите под крышкой, время от времени поливая грибным отваром, 45 мин.
5. Сох, выделившийся после тушения, слейте в миску. Добавьте сметану и нарезанные грибы. Перемешайте и вновь влейте в сковороду с уткой. Готовьте без крышки 10 мин.

Совет гастронома

Мы не знаем, как в Кракове относятся к гречке. Но на наш русский вкус самый уместный гарнир к этому блюду – гречневая каша.



Цыплята, фаршированные лесными грибами Для этого рецепта нужны либо по-настоящему маленькие цыплята в возрасте трех недель, либо их еще меньшие братья – так называемые цыплята-корнишоны. Их сейчас можно купить в больших сетевых магазинах или на рынке. На гарнир отварите рис басмати или жасмин.

2 цыпленка весом по 500–600 г
или 4 корнишона
250 г свежих лесных грибов
1 большая луковица
1 большая морковь
1 веточка тимьяна
1 лавровый лист
5 ст. л. сухого белого вина
50 г сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 35–40 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, лисички, моховики, подосиновики, маслята, шампиньоны

1. Очистите грибы и протрите салфеткой. Положите их в кастрюлю с 2 л воды и на сильном огне доведите до кипения, снимите пену, уменьшите огонь и варите 10 мин. Откиньте на дуршлаг, дайте остыть, затем нарежьте небольшими кусочками. Отвар процедите и сохраните (см. совет). Лук и морковь очистите и измельчите.
2. Натрите цыплят солью и перцем, свяжите или сложите им вместе крылья и ножки (так удобнее обжаривать) и обжарьте в сковороде со всех сторон в половине разогретого масла до золотистого цвета. Переложите цыплят в большую миску.
3. Влейте в сковороду сухое вино, доведите до кипения, соскребая лопаточкой «прижарки». Полейте получившейся жидкостью цыплят.
4. Разогрейте в сковороде оставшееся масло и обжарьте лук и морковь, 5–7 мин. Смешайте овощи с грибами, приправьте солью и перцем.
5. Нафаршируйте получившейся смесью цыплят, закрепите разрез деревянной зубочисткой. Поместите цыплят в форму для запекания, влейте 1,5 стакана грибного отвара, положите тимьян и лавровый лист и поставьте в разогретую до 190 °C духовку на 35–40 мин.
6. Готовых цыплят аккуратно разрежьте пополам и разложите на тарелки так, чтобы начинка оказалась сверху (корнишоны подайте целыми).

2



5



Совет гастронома

Если вы готовите из свежих темных грибов или грибов, выделяющих слизь, – подосиновиков, подберезовиков, моховиков, маслят, то отвар от них лучше не использовать. В этом случае возьмите 2–3 кусочка сушеных грибов (можно тех же подосиновиков, бульон из сушеных получается вполне нормальным) и сварите бульон из них.



Рулеты из куриных окорочков с грибами и картофелем Такими вкусными рулетами нас угощал наш друг, бельгийский журналист из Остенде. Пока мы проверяли точность перевода его статьи, он успел приготовить ужин (то ли мы медленно работали, то ли он – кухонный ас). На гарнир он подал огромную миску зеленого салата. Было очень здорово!

6 филе куриных окорочков
3 средние картофелины
40 г сухих лесных грибов
1 средняя луковица
большая горсть каперсов
1/2 стакана молока
200 г густой сметаны
4 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 45 мин.

Приготовление: 30 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать любые сухие грибы

1. Грибы замочите в кипятке на 20 мин. Затем промойте, нарежьте небольшими кусочками (настой здесь не понадобится).
2. Картофель помойте щеткой и положите в кипящую воду. Отварите в мундире до готовности. Дайте немного остыть, затем очистите от кожуры. Разомните картофель с подогретым молоком в пюре.
3. Лук очистите и нарежьте полукольцами. Разогрейте в сковороде 2 ст. л. масла, обжарьте лук и грибы, 5 мин. Снимите с огня.
4. Каперсы промойте от рассола, мелко порубите. Добавьте в картофельное пюре грибы с луком и каперсы, при необходимости посолите и тщательно перемешайте.
5. Окорочка накройте пленкой и отбейте. Посолите, поперчите. Положите на каждый кусок по 2–3 ст. л. картофеля с грибами и сверните рулетом.
6. Обжарьте рулеты в оставшемся разогретом масле, часто переворачивая, чтобы образовалась румяная корочка.
7. Переложите рулеты в форму для запекания. Смажьте каждый рулет сметаной. Накройте фольгой и поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 30 мин.

5



Совет гастронома

Окорочка, фаршированные грибами, можно приготовить под томатным соусом. В 200 г измельченной томатной мякоти (пассата) добавьте 2–3 зубчика мелко нарезанного чеснока, сахар, соль и перец по вашему вкусу. Залейте курицу и готовьте при той же температуре, но на 10 мин. дольше.



Куриные ножки, фаршированные грибами и сыром Трудно поверить, но этот рецепт родился на московской кухне в начале 70-х годов. У одной нашей подруги был французский ухажер. Узнав однажды, что она никогда не пробовала сыр с плесенью, он из каждой поездки в Париж привозил ей спортивную сумку, доверху набитую этими сырами. Раздавать их направо и налево Алина боялась: связь с иностранцами не поощрялась. Вот она и напрягала свою фантазию, готовя с ними все, что можно. Иногда получались шедевры.

8 куриных голеней
300 г свежих лесных грибов
50 г сыра с голубой плесенью
1 средняя луковица
1 средняя морковь
2 зубчика чеснока
3 ст. л. растительного масла
1 лавровый лист
3 горошины черного перца
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 10 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать шампиньоны, белые грибы, опята, маслята, лисички, подосиновики, подберезовики

- 1 Лук и морковь очистите, разрежьте пополам и поджарьте на сухой разогретой сковороде, 6–7 мин. Сделайте на голених острым ножом сверху и снизу аккуратные надрезы вокруг косточек. Удалите косточки, мясо чуть посолите.
- 2 Сложите косточки в кастрюлю, влейте 2,5–3 стакана воды и доведите до кипения. Снимите пену. Добавьте поджаренные лук и морковь, лавровый лист, черный перец горошком и соль. Варите 30 мин. Снимите с огня, процедите.
- 3 Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите и измельчите. Разогрейте в сковороде 1 ст. л. растительного масла, обжарьте грибы, 10 мин. Снимите с огня, добавьте чеснок. Дайте остыть. Смешайте грибы с раскрошенным сыром.
- 4 Нафаршируйте голени получившейся начинкой. Крепко обвяжите концы шпагатом. Разогрейте оставшееся масло и обжарьте в нем голени по 4 мин с каждой стороны.
- 5 Поместите голени в форму для запекания, влейте бульон и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.

Совет гастронома

В те времена мы варили бульон сами, о бульонных кубиках зная лишь понаслышке. Нет-нет, мы и сейчас не советуем их использовать. А советуем сварить настоящий бульон из куриных лапок. Получится самый вкусный и насыщенный из всех куриных бульонов.



Куриные крылышки по-сицилийски Сицилийцы – очень экономные хозяева. Возможно, сказывается вековая бедность этого острова. Обычно последние фаланги куриных крыльев отрезают и выбрасывают. А в этом рецепте их отрезают и оставляют! И мы с этим совершенно согласны. Эти нежные кончики так вкусно обглаживать! Между прочим, если вам захочется приготовить вместе с крылышками и куриные ножки, никто не вправе вам помешать...

1 кг куриных крылышек
200 г свежих лесных грибов
1 большая луковица
3 зубчика чеснока
1 черешок сельдерея
150 г бекона
800 г рубленых помидоров
в собственном соку
80 мл вермута
1 веточка орегано
1 веточка розмарина
1 лавровый лист
3 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
щепотка сахара
соль, свежемолотый черный перец

4–6 порций

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 20 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать шампиньоны, портобелло, лисички, сморчки, белые грибы

- 1 Куриные крылышки разрежьте по суставам на 3 части. Лук и чеснок очистите и измельчите. Сельдерей нарежьте тонкими ломтиками. Бекон – небольшими кусочками.
- 2 Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте дольками. Разогрейте в сотейнике 1,5 ст. л. масла, обжарьте на среднем огне, время от времени перемешивая, лук, чеснок и сельдерей, 10 мин.
- 3 Добавьте бекон и грибы, готовьте на сильном огне 5 мин. Снимите с огня.
- 4 В кастрюле с толстым дном разогрейте оставшееся масло и обжарьте крылышки до золотистого цвета, 6–8 мин. Приправьте солью и перцем. Влейте вермут и готовьте на сильном огне, пока жидкость полностью не выпарится.
- 5 Добавьте помидоры вместе с жидкостью, веточки орегано и розмарина, лавровый лист и щепотку сахара. Доведите до кипения.
- 6 Выложите в кастрюлю с крылышками обжаренные с беконом и грибами овощи, перемешайте и готовьте под крышкой на небольшом огне 20 мин. Перед подачей удалите из кастрюли лавровый лист и веточки зелени.

Совет гастронома

Густой и ароматный соус, который получается при приготовлении, обязательно нужно использовать до последней капли. Поэтому отварите к этому блюду большую порцию спагетти или тальятелли – или хотя бы просто подайте много свежего хлеба.



Быстрое рагу из цыпленка с грибами Когда-то жители Москвы и ближайшего Подмосковья были избалованы грибами. С июня по октябрь мы целыми семьями отправлялись в ближние леса на сбор грибов, и никто не возвращался с пустыми руками. Некоторые из нас еще помнят вечерние электрички, переполненные «усталыми, но довольными» людьми с корзинками. В те изобильные годы с грибами что только не готовили. В семье нашего автора очень любили это рагу.

3 больших филе грудки цыпленка
500 г свежих лесных грибов
1 средняя луковица
1 средняя морковь
1 черешок сельдерея
500 мл грибного или куриного
бульона
3 ст. л. муки
2 ч. л. горчицы
2 ч. л. белого винного уксуса
4 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 15 мин.

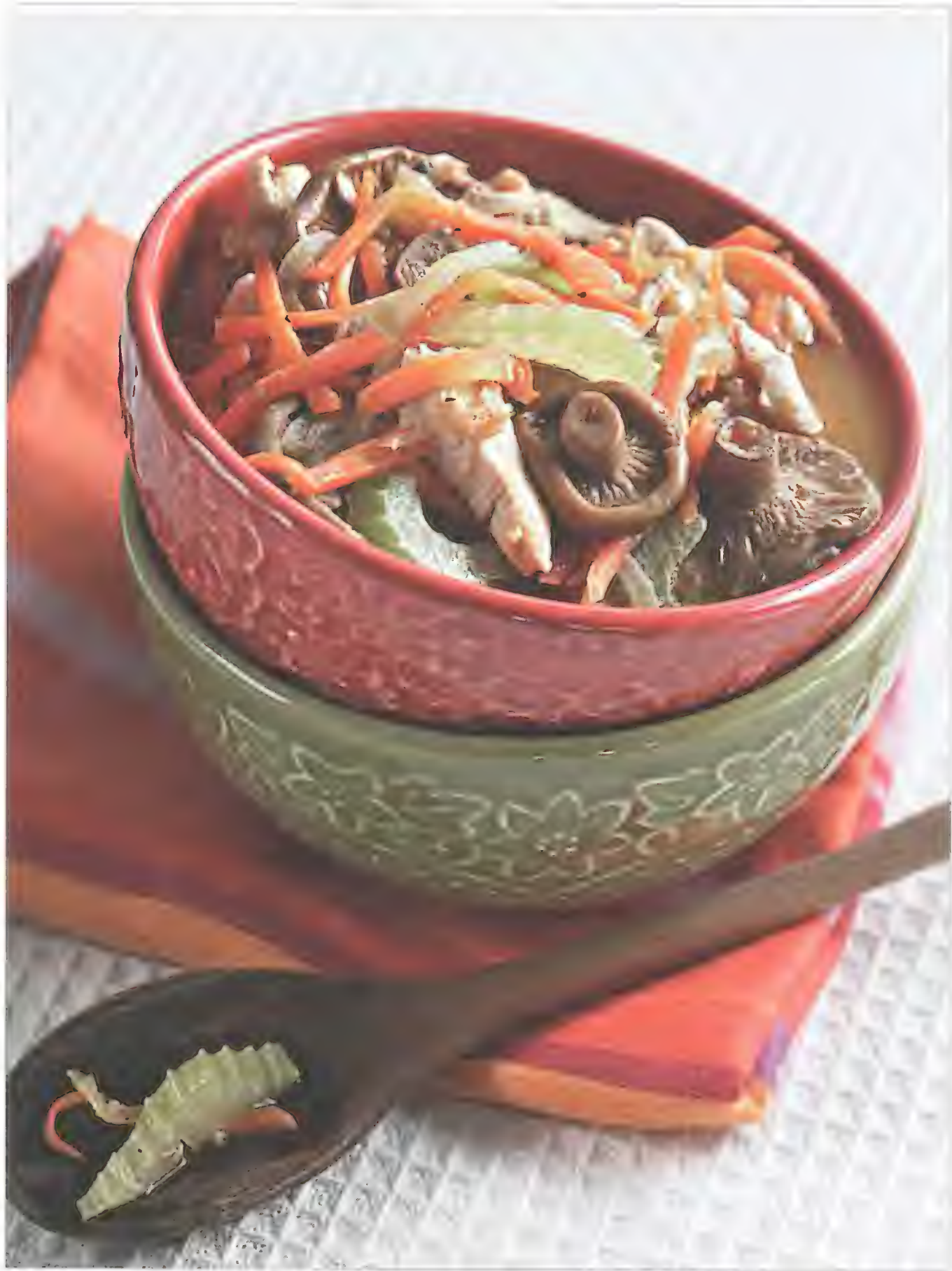
Варианты

В этом блюде можно использовать сыроежки, лисички, опята, рядовки, маслята

- 1 Лук и морковь очистите и измельчите. Сельдерей нарежьте тонкими ломтиками, филе цыпленка – небольшими кусочками.
- 2 Грибы очистите, протрите салфеткой. Крупные грибы разрежьте на 2–4 части, мелкие оставьте как есть. Отварите грибы в кипящей подсоленной воде, 5 мин. Воду слейте, грибы обсушите.
- 3 Разогрейте в большом сотейнике масло и обжарьте на среднем огне лук, морковь и сельдерей, 7 мин. Добавьте филе цыпленка, жарьте на сильном огне, помешивая, 3 мин.
- 4 Положите грибы и готовьте, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте муку и быстро обжарьте, постоянно помешивая, 1 мин.
- 5 Снимите сотейник с огня и постепенно, продолжая постоянно перемешивать, влейте горячий бульон. Проведите, чтобы мука полностью разошлась, не оставив комочков. Верните сотейник на небольшой огонь и готовьте, пока соус не загустеет.
- 6 Добавьте горчицу, уксус, соль, перец. Перемешайте, накройте крышкой и готовьте еще 5–6 мин.

Совет гастронома

Если у выбранных вами грибов жесткие ножки, пожертвуйте ими, удалите их, используйте только шляпки.



Зразы из индейки с грибами Нежные, буквально тающие во рту котлетки из индейки с грибной начинкой разбудят аппетит даже у только что отобедавшего человека и самого капризного на свете ребенка. Это вообще отличное детское блюдо, полезное и вкусное. А еще красивое. Мамы и папы знают, как это важно.

1,5 кг филе индейки
2 средние луковицы
3 зубчика чеснока
3 яйца
50 г сливочного масла
2 ч. л. муки
1 батон (500 г) белого хлеба
250 мл молока
100 г сушеных лесных грибов
по 2 веточки петрушки и укропа
соль, свежемолотый черный перец
оливковое масло «экстра вирджин»

8–10 порций

Подготовка: 1 ч.

Приготовление: 15 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать любые сухие грибы.

1. Грибы замочите в теплой воде на 30 мин. Филе индейки промойте через мясорубку. Это лучше сделать два раза: чем мельче будет фарш, тем нежнее котлеты.
2. С батона белого хлеба срежьте корку. Половину батона разрежьте на куски и замочите их в молоке. Когда хлеб размокнет, слегка его отожмите и выложите в миску с фаршем. Одну луковицу и чеснок очистите и как можно мельче нарежьте. Добавьте в фарш вместе с растопленным сливочным маслом. Туда же вбейте 2 яйца, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Миску с фаршем накройте и поставьте в холодильник.
3. Оставшееся яйцо отварите вкрутую. Затем остудите яйцо и очистите. Мелко порубите яйцо и зелень.
4. Грибы промойте, нарежьте небольшими кусочками (настояй здесь не понадобится). Вторую луковицу очистите и измельчите. Обжарьте лук и грибы на среднем огне в разогретом оливковом масле до золотистого цвета, 10 мин. Дайте остыть. Добавьте крутое яйцо с зеленью, муку, соль и перец. Перемешайте.
5. Вторую половину батона натрите на мелкой терке. Пересыпьте на плоское блюдо.
6. Из фарша влажными руками, смачивая их в теплой воде, скатайте шарики диаметром 5–6 см. Каждый шарик руками разомните в тонкую лепешку. В центр положите начинку из грибов. Закройте начинку фаршем и обваляйте зразы в хлебной крошке.
7. Обжаривайте зразы порциями в разогретом оливковом масле по 4 мин с каждой стороны. Сложите все зразы в одну сковороду, накройте и оставьте на небольшом огне на 6–7 мин.





Лазанья с филе индейки и грибным соусом Классическую лазанью готовят из мясного фарша с томатным соусом и соусом бешамель. А что если заменить фарш на нежные кусочки индюшачьего филе и печенки, а томатный соус – на грибной? Получится потрясающее блюдо!

16–18 сухих стандартных листов лазаньи

75 г тертого пармезана

Для начинки:

800 г филе индейки

300 г печенки индейки или курицы

150 мл грибного бульона

80 мл сухого белого вина

40 г сливочного масла плюс еще

масло для смазывания

соль, свежемолотый черный перец

Для грибного соуса:

25 г сухих лесных грибов

100 г культивированных грибов

1 средняя луковица

щепотка молотого мускатного ореха

40 г сливочного масла

соль, свежемолотый черный перец

Для соуса бешамель:

500 мл молока

50 г сливочного масла

1/4 стакана муки

1 лавровый лист

соль

8 порций

Подготовка: 40 мин

Приготовление: 30 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать любые культивированные и любые сухие грибы.

1. Для соуса бешамель растопите в сотейнике на небольшом огне сливочное масло. Постоянно размешивая, всыпьте муку. Продолжая мешать, готовьте 1 мин. Снимите с огня и постепенно влейте молоко. Добавьте лавровый лист и соль, верните на огонь и готовьте, размешивая, пока соус не загустеет. Снимите с огня, удалите лавровый лист, накройте пленкой или фольгой.
2. Для начинки филе индейки нарежьте некрупной соломкой, печенку – маленькими кусочками. Разогрейте в сотейнике масло и обжарьте филе, 5 мин. Добавьте печенку и готовьте, перемешивая, еще 2 мин. Приправьте солью и перцем, влейте вино, готовьте, пока оно не выпарится в половину. Влейте бульон, уменьшите огонь и готовьте 10 мин.
3. Приготовьте грибной соус. Замочите сухие грибы в 100 мл теплой воды на 30 мин., затем промойте, откиньте на дуршлаг и нарежьте соломкой. Настой процедите и сохраните. Культивированные грибы нарежьте пластинами.
4. Лук очистите и измельчите. Обжарьте лук в разогретом масле, 6 мин. Добавьте все подготовленные грибы, готовьте 5 мин. Добавьте мускатный орех, соль, перец и 1 ст. л. грибного настоя. Готовьте 10 мин., пока не выпарится вся жидкость. Отложите треть соуса бешамель, оставшийся соус хорошо перемешайте с грибным.
5. Прочитайте инструкцию на упаковке лазаньи. Если листы нужно предварительно отваривать, отварите их порциями в кипящей подсоленной воде, 2–3 мин., и перекладывайте в холодную воду. Затем обсушите на бумажных полотенцах. Большинство продающихся листов лазаньи предварительно подготовлено паром, и их можно использовать сразу, без отваривания, с достаточным количеством жидкости, которую они впитают.
6. Прямоугольную форму для выпечки смажьте маслом, выложите дно листами лазаньи, на них – часть начинки и часть грибного соуса. Посыпьте частью пармезана. Накройте еще слоем листов. Выкладывайте начинку и соус, пока продукты не закончатся (оставьте для посыпки примерно 3 ст. л. пармезана). Последним слоем должны быть листы лазаньи. Полейте лазанью отложенным соусом бешамель и посыпьте пармезаном. Закройте форму фольгой и поставьте в разогретую до 200 °C духовку на 30 мин. За 10 мин. до окончания этого срока снимите фольгу, чтобы получилась золотистая корочка.

0





Рыбу с грибами готовят значительно реже, чем мясо и птицу. В русской национальной кухне есть только одно известное блюдо из этой серии – тельное с грибами. Это такие рыбные зразы с грибной начинкой. Еще реже готовят с грибами морепродукты. Но мы попробовали разное – и знаете нам очень понравилось!



Треска с укропно-грибным соусом Норвежцы очень стараются продвинуть на мировые рынки своего лосося, хотя на их собственных столах не меньшую роль играет треска. Грибных лесов в Норвегии тоже много, так что треску под грибным соусом можно считать одним из национальных норвежских блюд.

800 г филе трески
250 г свежих лесных грибов
1 стакан грибного бульона
1 небольшая луковица
1 большой и 1 средний пучок укропа
(150 г)
75 г сливочного масла
100 г густой сметаны
2 ч. л. картофельного крахмала
соль, свежемолотый черный и белый
перец
сваренные на пару овощи
для гарнира

- 1 Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте небольшими кусочками. Очистите и мелко нарежьте лук. У укропа удалите грубые стебли, мелко нарежьте зелень.
- 2 Разогрейте в сотейнике 50 г сливочного масла и обжарьте лук, 5 мин. Добавьте грибы и готовьте, пока вся жидкость не выпарится.
3. Влейте бульон и продолжайте готовить на сильном огне, пока объем соуса не уменьшится до одной трети. Разведите крахмал в 1 ст. л. воды и тонкой струйкой, постоянно перемешивая, влейте в соус.
4. Добавьте в соус укроп, сметану, соль и перец, перемешайте. Прогрейте 3–4 мин., не доводя до кипения.
- 5 Тем временем треску нарежьте порционными кусками, приправьте солью и перцем и обжарьте в оставшемся масле по 3–4 мин. с каждой стороны. Подавайте с соусом и отваренными на пару овощами

4 порции

Подготовка: 25 мин.

Приготовление: 10 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать лисички, опята, полевые шампиньоны и подберезовики.

Совет гастронома

При возможности выберите для этого рецепта яркие грибы: лисички, небольшие крепкие сыроежки или молодые опята. И не режьте их на кусочки, а оставьте целыми. Блюдо будет выглядеть более празднично.



Кальмары, фаршированные подосиновиками Кальмары, как и прочие морепродукты, не любят долгого приготовления. Стоит их немного передержать – и они становятся жесткими, как резина. Мы предлагаем вам готовить это блюдо в пароварке: при ее щадящем режиме мясо кальмаров останется нежным. А подосиновики, идеально сочетающиеся с кальмарами по вкусу и текстуре, нужно будет предварительно отварить.

4 средние тушки кальмаров
700 г свежих подосиновиков
1 кусочек сушеного гриба
1 средняя морковь
средний пучок зеленого лука
100 г бекона
1 ст. л. растительного масла
соль

4 порции

Подготовка 30 мин

Приготовление: 10 мин

Варианты

Кроме подосиновиков это блюдо можно приготовить из польских белых грибов, подберезовиков и моховиков

1. Грибы тщательно очистите, протрите салфеткой, нарежьте кусочками, положите в кастрюлю с холодной водой и доведите до кипения. Снимите пену и варите на среднем огне 15 мин. Откиньте на дуршлаг.
2. Морковь очистите и измельчите. Лук нарежьте тонкими колечками, бекон – небольшими кусочками. Сушеный гриб положите в воду для пароварки.
3. Разогрейте в сковороде масло и на среднем огне обжарьте бекон, 5–7 мин. Добавьте морковь и готовьте, помешивая, на среднем огне, 5 мин. Добавьте зеленый лук, перемешайте и сразу же снимите с огня.
4. Переложите приготовленную смесь в миску, добавьте грибы, перемешайте. При необходимости добавьте соль.
5. Нафаршируйте каждую тушку кальмара приготовленной смесью, отверстия закрепите деревянными зубочистками. Положите тушки кальмаров в пароварку и готовьте на пару 10 мин.

5



Совет гастронома

Часто в магазинах и на рынках продают целые неочищенные тушки кальмаров. Почистить их несложно. С помощью бумажного полотенца (чтобы кальмар не скользил) возьмите его одной рукой за туловище, а второй выверните голову с щупальцами и плавно вытяните внутренности. Отрежьте и выбросьте голову, оставив щупальца (их можно мелко нарезать и добавить в начинку). Снимите внешнюю тонкую пленку и удалите внутреннюю длинную хитиновую пластинку. Промойте тушку холодной водой, обсушите бумажными полотенцами.



Рулетики из камбалы с грибной начинкой У свежей камбалы очень плотное и эластичное мясо. Может быть, поэтому повара так любят сворачивать его в рулет. Начинка у таких рулетиков бывает самая разная. Нам же очень нравится грибная. Только выбирайте грибы с нежным вкусом, близким к нейтральному, иначе от вкуса самой камбалы в блюде ничего не останется.

1 камбала весом примерно 1 кг
200 г свежих грибов
1 средняя луковица
100 мл сухого белого вина
50 мл сливок жирностью 35%
50 г сливочного масла
1 ч. л. кукурузного крахмала
2 ч. л. лимонного сока
1 веточка тимьяна
соль, свежемолотый белый перец
свежие овощи для подачи

4 порции

Подготовка: 25 мин

Приготовление: 20 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать лисички, опята, шампиньоны и вешенки.

1. Лук очистите и измельчите. Грибы очистите, протрите салфеткой и мелко нарежьте. Обжарьте лук в разогретом масле на среднем огне, 7 мин.
2. Добавьте грибы и листочки тимьяна, готовьте, пока не выпарится вся жидкость. Снимите с огня, приправьте солью и перцем и дайте остыть.
3. У камбалы ножницами удалите плавники. Надрежьте камбалу вдоль хребта до кости и, аккуратно подрезая мякоть, снимите два филе на коже.
4. Подрежьте рыбу по кругу, удаляя мелкие косточки. Переверните рыбу и повторите операцию с другой стороны.
5. Затем уложите филе кожей вниз и, аккуратно подрезая, срежьте мякоть с кожи. У вас получится 4 продолговатых куса. Из костей, головы и обрезков камбалы получится отличный бульон для другого раза.
6. Теперь положите куски на рабочую поверхность **сверху** той стороной, где была кожа. Слегка натрите солью и перцем, распределите приготовленную начинку и сверните рулетиками, при необходимости закрепите зубочистками.
7. Поместите рулетики в смазанную маслом форму для запекания **швом вниз**. Смешайте вино с 120 мл воды, влейте в форму, накройте смоченным водой листом пергамента и поставьте в разогретую до 170 °C духовку на 20 мин.
8. Переложите рыбу на подогретые тарелки, сок от запекания слейте в небольшой сотейник. Добавьте сливки и доведите до кипения. Разведите крахмал в 1 ст. л. воды и добавьте к соусу. Готовьте, пока соус не загустеет. Снимите с огня, добавьте лимонный сок, соль и перец. Подавайте рыбу с соусом.

3



4



6





Палтус с грибами и спаржей Этот рецепт, несмотря на его явный французский флер, достался нам от наших друзей из Копенгагена. В сезон датские леса переполнены грибами, да какими! Целые поляны белых, подберезовиков и подосиновиков. В принципе грибы в Дании можно собирать почти круглый год, но настоящий сезон наступает, как и у нас, в июле и заканчивается в октябре. Во всех местных туристических бюро, особенно в маленьких городках, вам предложат специальную услугу – «грибную охоту» с проводником. Не упустите, если будете отдыхать в Датском королевстве.

4 филе палтуса на коже весом
примерно по 150 г каждое
50 г сухих лесных грибов
1 стакан сливок жирностью 20%
100 мл белого сухого вина
12 тонких стеблей зеленой спаржи
2 веточки тимьяна
2 ст. л. сливочного масла
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, свежемолотый белый перец
лимон для подачи

4 порции

Подготовка: 40 мин

Приготовление: 10 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать любые сухие лесные грибы

1. Грибы залейте горячей водой и оставьте на 30 мин. Филе палтуса тщательно обсушите бумажным полотенцем, натрите солью и перцем и положите в глубокую сковороду с разогретым оливковым маслом кожей вниз.
2. Влейте сливки и вино. На среднем огне доведите до кипения и готовьте 7 мин. Аккуратно переложите рыбу на блюдо, накройте фольгой и оставьте в теплом месте. Сковороду с отваром поставьте на сильный огонь и готовьте пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза. Добавьте сливочное масло, перемешайте.
3. У спаржи отломите жесткие концы стеблей. Положите стебли в кипящую подсоленную воду и варите 3 мин. Шумовкой переложите стебли в миску, полейте оливковым маслом, приправьте солью и перцем. Накройте фольгой.
4. Грибы промойте и тщательно обсушите (настой не понадобится). Нарезьте грибы крупными кусками и обжарьте на среднем огне в оливковом масле, 5 мин. Добавьте листики тимьяна, соль, перец. Перемешайте.
5. Разложите по тарелкам стебли спаржи, на них положите куски палтуса и грибы. Полейте соусом. Подайте с ломтиками лимона.

Совет гастронома

Вместо жирного палтуса вы можете использовать камбалу, тюрбо или какую-нибудь другую более постную рыбу.



Креветки со сморчками и сморчковым маслом Этот рецепт нам подарил один из шеф-поваров знаменитой французской кулинарной школы Cordon Bleu. Французы просто обожают сморчки. Это, пожалуй, единственные грибы, которые некоторые горожане ездят собирать в лес. Все остальные лесные деликатесы они покупают в магазинах или на уличных рынках у профессиональных «сборщиков».

150–200 г свежих сморчков
12 больших сырых креветок
60 г сливочного масла
2 средние луковицы шалота
1 зубчик чеснока
1 веточка тимьяна
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 10 мин

Варианты

Кроме сморчков это блюдо можно приготовить из строчков и белых грибов.

1. Сморчки очень тщательно промойте от песка под сильной струей холодной воды, затем обсушите. Приготовьте сморчковое масло: половину сморчков очень мелко нарежьте. Лук и чеснок очистите и измельчите. Тимьян разберите на листики, удалив стебель.
2. Растопите в сотейнике с толстым дном 1 ст. л. масла, обжарьте чеснок и половину измельченного лука, 1 мин. Добавьте измельченные грибы и тимьян, готовьте еще 2 мин. Увеличьте огонь и готовьте, пока не выпарится вся жидкость.
3. Переложите смесь в миску, добавьте оставшееся сливочное масло, соль, перец, перемешайте и дайте остыть.
4. Креветки очистите от головы и панциря, оставив хвостики. Сделайте надрез по центру спинки и удалите темную кишечную вену. С силой прижмите каждую креветку рукой, чтобы она стала более плоской, посолите и поперчите.
5. Разогрейте 1 ст. л. сморчкового масла в сотейнике, добавьте оставшийся измельченный лук, готовьте 3 мин. Добавьте цельные сморчки и готовьте 6 мин., приправьте солью и перцем.
6. Одновременно разложите креветок на противне, накрытом листом пергамента. Распределите сверху сморчковое масло. Поставьте в разогретую до 250 °C духовку на 4–5 мин. Подавайте с жареными сморчками.



Совет гастронома

Для этого блюда можно использовать сухие сморчки (30 г). Доведите до кипения 1,5 стакана воды, положите сморчки и сразу же снимите с огня. Оставьте грибы в воде на 2 ч. Затем обсушите и готовьте по рецепту.



Рис с морепродуктами и грибами У риса и морепродуктов с незапамятных времен сложились очень хорошие, даже любовные отношения. Третий участник этого союза, гриб, гармонию не только не нарушил, а, напротив, привнес новые романтические нотки. Креветочный бульон, на котором такое блюдо получается вкуснее всего, можно сварить из обжаренных в духовке панцирей и голов креветок, сохраненных вами в морозильнике от предыдущих пиршеств.

250 г свежих лесных грибов
700 г варено-мороженого морского коктейля, размороженного (см. совет)
450 г круглозерного риса
1,2 л грибного или креветочного бульона
150 мл белого сухого вина
1 средняя луковица
3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

6–8 порций

Подготовка: 20 мин

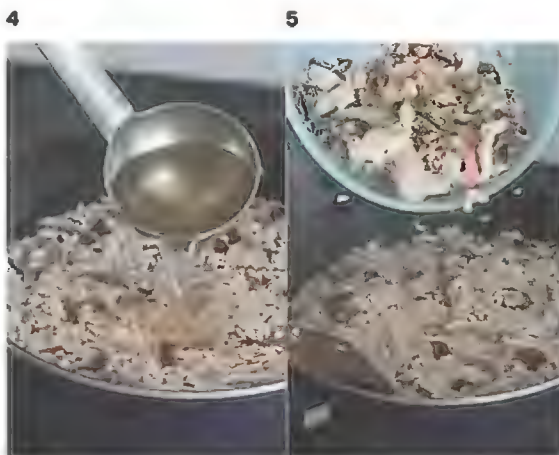
(без размораживания)

Приготовление: 20 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать лисички, белые грибы, портобелло и любые культивированные грибы

- 1 Грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте средними кусочками
- 2 Лук очистите, измельчите и обжарьте в кастрюле с толстым дном в разогретом масле, 5–7 мин. Добавьте грибы и готовьте, пока они не дадут сок
- 3 Всыпьте рис, жарьте, помешивая, 5 мин. Влейте вино и готовьте, пока оно полностью не выпарится
- 4 Влейте бульон и на сильном огне доведите до кипения. Уменьшите огонь и готовьте под крышкой, пока жидкость не уйдет с поверхности риса, примерно 15 мин
- 5 Добавьте все морепродукты, перемешайте и готовьте 2–3 мин., время от времени перемешивая. Приправьте солью и перцем



Совет гастронома

Если вы не живете у моря, купить свежие морепродукты бывает непросто. Приходится обходиться замороженными. От того, как вы будете их размораживать, зависят их вкус и текстура. Поэтому несколько советов. Размораживать морепродукты надо только на верхней полке холодильника. Положите их в дуршлаг, водрузите его на миску или кастрюлю подходящего размера, в которую и будет стекать талая вода. Процесс размораживания займет не меньше 12 ч, но вкус окупит потраченное время.



Рыбная запеканка с грибами В немецком городе Киль недалеко от порта есть небольшой ресторанчик «Ганс-хромоножка». Там мы и попробовали эту чудесную запеканку. Отнюдь не хромым хозяин заведения рассказал, что это рецепт его бабушки-польки, отец которой был русским. Вот такой гастрономический интернационал.

250 г смеси лесных грибов
700–800 г филе белой морской рыбы
900 г картофеля
750 мл молока
25 г сливочного масла
соль, свежемолотый белый перец

Для соуса:

1 средняя луковица
1 черешок сельдерея
50 г сливочного масла
50 г муки
4 веточки петрушки
соль

6 порций

Подготовка: 35 мин.

Приготовление: 30 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать маслята, опята, сыроежки, моховики, рядовки.

- 1 Рыбу и грибы нарежьте небольшими кусочками. Положите рыбу и грибы в форму для запекания, посолите, поперчите, влейте 600 мл горячего молока и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Затем аккуратно слейте из формы всю жидкость в чистую миску, оставьте. Духовку не выключайте.
- 2 Картофель очистите, разрежьте на несколько частей и отварите в кипящей подсоленной воде, 20 мин. Затем слейте воду и разомните картофель в пюре, добавив оставшееся подогретое молоко и масло. Приправьте солью и перцем.
- 3 Для соуса лук очистите и мелко нарежьте, так же нарежьте сельдерея. Обжарьте овощи в разогретом масле, 5 мин. Постоянно размешивая, добавьте муку и сразу же снимите с огня.
- 4 Тонкой струйкой, продолжая размешивать, влейте жидкость, оставшуюся после запекания рыбы. Верните на огонь и готовьте, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Добавьте измельченную петрушку, соль и перец.
- 5 Влейте соус в форму с рыбой и грибами. Сверху распределите ровным слоем картофельное пюре и поставьте в духовку на 30 мин.

Совет гастронома

Если под рукой нет свежих грибов, вы можете приготовить эту запеканку с солеными или маринованными, предварительно промыв их от рассола и обсушив. Очень вкусная она получается с маринованными опятами.



Креветки с красными перцами и вешенками Это блюдо можно подать как основное, как горячую закуску или как дополнение к запеченной целиком рыбе. Это очень удобный вариант для быстрого потрясения гостей – особенно если заранее запеченный и очищенный перец уже ждет вас в холодильнике.

500 г вешенок
700 г сырых креветок без головы
3 крупных сладких красных перца
4 зубчика чеснока
3 веточки петрушки
100 мл оливкового масла
«экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 25 мин

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме вешенок это блюдо можно приготовить из спарассиса и шампиньонов.

1. Перцы положите на противень, смажьте маслом, положите на решетку и поставьте в сильно разогретую духовку под гриль. Запекайте, поворачивая, до черных подпалин.
2. Затем сразу же переложите в герметичный пакет, закрутите и дайте остыть, 10 мин. Затем снимите кожицу и удалите сердцевину, разрезав каждый перец на 4 продольные части. Выложите перцы на блюдо.
3. У вешенок удалите ножки. Разогрейте в сотейнике 4 ст. л. масла и на среднем огне обжарьте грибы, время от времени помешивая, 3–4 мин. Приправьте солью и перцем. Положите на перцы.
4. Чеснок очистите и измельчите. У креветок снимите панцири, надрежьте по центру спинки и удалите темную кишечную вену.
5. Разогрейте оставшееся масло, добавьте чеснок, готовьте 1 мин. Добавьте креветки и готовьте 3 мин, посолите. Выложите креветки на блюдо с перцами и грибами, посыпьте петрушкой

1



Совет гастронома

В следующий раз замените запеченные перцы на обжаренные в оливковом масле помидоры черри. Они тоже отлично сочетаются с жареными вешенками и креветками. Разогрейте масло и быстро обжарьте помидоры, 3 мин. Сбрызните их бальзамическим уксусом и выложите на тарелки. Солить не нужно.





Большие пироги или крошечные пирожки с грибной начинкой – одинаково вкусно. А ведь есть еще рулеты, кексы, оладьи... Все такое вкусное и аппетитное, что невозможно удержаться, чтобы не попробовать и не повторить. Да и зачем, собственно, удерживаться?!

Пирожки с говядиной и грибами Любители грибов, а таких немало, уверены, что грибы способны украсить любое самое простое блюдо. Добавьте их в любую мясную начинку для пирожков, будь то говядина, свинина, курица или индюшка, и начинка станет сочнее и вкуснее. Нам очень нравятся пирожки с говядиной и грибами.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

400–500 г муки
100 г сливочного масла
3 желтка
1/2 стакана молока
7 г сухих дрожжей
1 яйцо
1/2 ч. л. сахара
соль

Для начинки:

600 г говяжьего фарша
200 г культивированных грибов
1 средняя луковица
3–4 веточки петрушки
2 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

8 порций

Подготовка: 2,5–3 ч

Приготовление: 15–20 мин

Варианты

В этом блюде можно использовать шампиньоны, портобелло, вешенки и любые благородные лесные грибы

1. Для теста просейте муку с солью. Дрожжи разведите в 1/2 стакана теплой (38–40 °С) воды, оставьте на 10 мин. Когда жидкость вспенится, всыпьте половину муки, тщательно размешайте и поставьте в теплое место на 30 мин.
2. Затем вбейте желтки и добавьте сахар. Влейте теплое молоко и перемешайте. Добавьте размягченное масло и оставшуюся муку. Замесите однородное тесто.
3. Переложите тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте, при необходимости подсыпая муку, пока оно не будет легко отставать от рук. Верните в миску, накройте и оставьте в теплом месте на 1–1,5 ч.
4. Для начинки грибы протрите салфеткой, нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите и измельчите. Разогрейте в сковороде растительное масло и обжарьте лук и грибы до золотистого цвета, 10 мин.
5. Добавьте фарш и готовьте, разбивая вилкой комки, на сильном огне, 7–8 мин. Посолите, поперчите, снимите с огня и дайте остыть. У петрушки удалите стебли, листья мелко порубите, добавьте в начинку.
6. Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, стаканом вырежьте кружки. Положите на каждый по ложке начинки. Защипните края, смажьте сверху слегка взбитым яйцом.
7. Разложите пирожки на смазанный маслом противень на расстоянии 3–4 см друг от друга. Накройте и дайте им расстояться, 30 мин. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 15–20 мин.

Совет гастронома

При желании такие пирожки можно не только выпечь, но и пожарить в масле на сковороде. Если вы ограничены во времени, а пирожков очень хочется, приготовьте их из готового слоеного теста.



Итальянский макаронный пирог с грибами Любовь итальянцев к пасте не имеет границ. Что все другие народы добавляют в грибную начинку? Правильно, разные овощи, зелень, сыр, мясо. В этом пироге все это тоже есть. Но для итальянцев этого мало. Чтобы было по-настоящему вкусно, должна быть еще и паста. И ведь правда очень вкусно получается.

250 г муки
100 г сливочного масла
1 яйцо
2 ч. л. сахара
соль

Для начинки:

400 г свежих лесных грибов
500 г куриной печенки
150 г пасты пенне
1 средняя луковица
2 зубчика чеснока
100 г моцареллы
75 г пармезана
2 яйца
2 ст. л. молока
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин» плюс еще немного
4 ст. л. сухого белого вина
2 ст. л. томатной пасты
щепотка острого перца
соль

8 порций

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 50 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать шампиньоны, портобелло, сморчки, белые грибы, лисички

- 1 Для теста просейте в миску муку, добавьте сахар, соль и нарезанное небольшими кусочками охлажденное сливочное масло. Перетрите пальцами до состояния крошек. Добавьте яйцо и 2 ст. л. холодной воды. Быстро вымесите гладкое однородное тесто. Заверните в пленку и положите в холодильник на 30 мин.
- 2 Для начинки грибы очистите и протрите салфеткой, затем довольно крупно нарежьте. Куриную печенку разрежьте на 4 части. Лук и чеснок очистите и измельчите.
- 3 Разогрейте в сотейнике сливочное и оливковое масло, обжарьте на среднем огне лук, 5 мин. Добавьте печенку и чеснок, готовьте, время от времени помешивая, 3 мин.
- 4 Положите в сотейник грибы, влейте вино и готовьте, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте томатную пасту, перемешайте и снимите с огня.
- 5 Отварите пенне в большом количестве подсоленной кипящей воды согласно инструкции на упаковке. Откиньте на дуршлаг, сбрызните оливковым маслом. Натрите моцареллу и пармезан, смешайте оба вида сыра с 1 яйцом и молоком. Добавьте острый перец. Перемешайте сырную смесь с пенне и грибной начинкой, при необходимости посолите.
- 6 Разделите тесто на 2 части так, чтобы одна была в два раза больше другой. Раскатайте большую часть в тонкий круг и поместите его в смазанную маслом форму для выпечки так, чтобы были закрыты дно и бока. Выложите начинку, разровняйте поверхность.
- 7 Раскатайте оставшееся тесто, накройте им пирог и защипните края. Смажьте пирог слегка взбитым оставшимся яйцом, сделайте в центре 3–4 прореza ножом длиной примерно 2 см и поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 50 мин.

Совет гастронома

При желании вы можете использовать а начинке любую пасту небольшого формата – ракушки-конкилье, спиральки-фузилли, бантики-фарфалле... Но трубочки-пенне удобны тем, что пустые внутри, а значит, при перемешивании сами «начинаются начинкой».



Пирог с курицей и грибами У бабушки одной нашей близкой подруги было два рецепта пирога с курицей и грибами. Один – легкий, другой – сложный. Поскольку оба получались очень вкусными, мы по своей молодой лени освоили только легкий рецепт. Это именно тот, который вы сейчас будете читать. А сложный, к сожалению, канул в вечность. О чем мы сейчас очень жалеем.

400 г слоеного теста
3–4 средних белых гриба
10–12 лисичек или опят
1 большая луковица
400 г филе куриной грудки
200 г сливочного сыра
2 яйца
2 ст. л. муки
средний пучок петрушки
1 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 40 мин

Приготовление: 30 мин.

Варианты

Кроме белых грибов, лисичек и опят это блюдо можно приготовить из смеси любых культивированных грибов.

1. Грибы очистите, протрите салфеткой. Белые нарежьте пластинками, крупные лисички или опята разрежьте пополам, мелкие оставьте как есть.
2. В большой кастрюле вскипятите воду, положите куриное филе, доведите до кипения и снимите пену. Добавьте грибы, соль и перец. Варите, снимая пену, 10 мин. Выложите мясо и грибы на блюдо.
3. Петрушку разберите на листики, удалив стебли. Лук очистите, измельчите и обжарьте на среднем огне в разогретом масле, 5 мин. Куриное мясо измельчите блендером или кухонным комбайном в пюре.
4. Смешайте куриное пюре со сливочным сыром и зеленью. Выложите в миску, добавьте грибы, обжаренный лук, 1 яйцо, муку, соль и перец. Перемешайте.
5. Прямоугольную форму для выпечки смажьте маслом. Слоеное тесто тонко раскатайте. Отрежьте от него кусок такого же размера, как верх формы. Оставшееся тесто уложите в форму так, чтобы немного свешивались края. Выложите подготовленную начинку.
6. Накройте оставшимся куском теста и аккуратно защипните края. Из пергамента сделайте 3 небольшие трубочки и вставьте их в пирог. Смажьте поверхность оставшимся слегка взбитым яйцом и поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 30 мин.



Совет гастронома

В памяти от того, потерянного рецепта осталось одно: в нем куриное мясо не измельчалось в пюре, а нарезалось довольно крупными кусками и выкладывалось на тесто слоями, которые перемежались обжаренными с луком грибами. В этом пироге вы можете прославить курятину грибами и сливочным сыром, взбитым с яйцом, мукой и зеленью.



Пирог с лисичками Рецепт этого пирога передается в семье наших знакомых от поколения к поколению. Только на нашей памяти его пекла сначала бабушка, потом мама, за ней вахту приняла дочь, и, наконец, за дело принялась внучка. То ли от большой кулинарной продвинутости, то ли потому, что в магазинах появились ранее неизвестные продукты, внучка начала рецепт видоизменять. Добавит что-нибудь новенькое и радуется. А мы оставили все, как было при старших. Пирог настолько прекрасен, что ничего в нем менять не хочется!

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

2,5 стакана муки
150 мл молока
200 г сметаны
1 яйцо
10 г сухих дрожжей
4 ст. л. сахара
соль

Для начинки:

500 г лисичек
2 большие картофелины
2 средние морковки
1 средняя луковица
средний пучок укропа
соль, свежемолотый черный перец
растительное масло

8 порций

Подготовка: 2 ч 30 мин.

Приготовление: 30 мин.

Варианты

Кроме лисичек это блюдо можно приготовить из подосиновиков, рядовок, опят и полевых шампиньонов

1. В большой миске растворите дрожжи в теплом (38–40 °C) молоке, оставьте на 10 мин. Когда дрожжи вспенятся, добавьте сахар и половину просеянной муки. Размешайте, накройте миску пленкой и оставьте в теплом месте на 1 ч.
2. Добавьте в поднявшуюся опару оставшуюся муку и сметану. Вымесите мягкое однородное тесто, накройте и оставьте еще на 1 ч.
3. Тем временем приготовьте начинку для пирога. Лук, морковь и картофель очистите и нарежьте соломкой. Грибы очистите, вымойте, обсушите и нарежьте кусочками. Укроп измельчите.
4. Разогрейте в сотейнике растительное масло. Обжарьте на среднем огне лук и морковь, 5 мин. Добавьте грибы и жарьте еще 3 мин. На отдельной сковороде обжарьте в растительном масле картофель, 5–7 мин. Добавьте к грибам картофель и укроп, посолите, поперчите и перемешайте.
5. Поднявшееся тесто разделите пополам и раскатайте в 2 тонких пласта. Форму для выпечки смажьте растительным маслом и застелите одним пластом. Выложите начинку. Накройте вторым пластом и защипните края. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 30 мин.

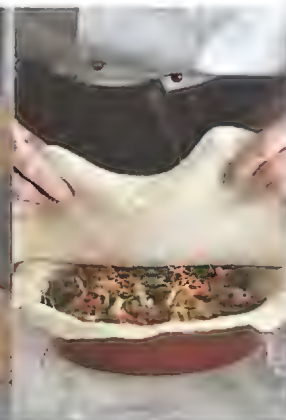
2



3



5



Совет гастронома

Кое-что из нововведений продвинутой внучки все же хочется упомянуть. Иногда она в начинку добавляет нарезанные кружками маслины и разрезанные пополам бутоны каперсов. Признаемся, неплохо получается.



Воздушный рулет с грибами Этот рулет нас научила делать французская журналистка, много лет проработавшая в Москве. Она почему-то называла его бриошью. Но поскольку в нашем представлении бриошь – это нечто совсем другое, хотя и приготовленное из похожего теста, мы дали блюду другое название, да простит нас Мадлен.

Начинайте готовить за 5 ч до подачи

400 г муки
3 яйца
200 г сливочного масла
3 ст. л. молока
1 ч. л. сухих дрожжей
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
сливочное масло для смазывания

Для начинки:

350–400 г свежих грибов
2 средние луковицы
1 зубчик чеснока
50 г сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец

8 порций

Подготовка: 4 ч

Приготовление: 40 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать маслята, вымоченные грузди и волнушки, а также любые культивированные грибы

1. Для теста разведите дрожжи в теплом (38–40 °С) молоке, оставьте на 10 мин. Когда дрожжи вспенятся, добавьте 1 стакан просеянной муки и вымесите. Скатайте опару в шар, накройте и поставьте в теплое место на 30 мин.
2. Разомните поднявшуюся опару руками, добавьте оставшуюся просеянную муку, соль, сахар и яйца. Хорошо вымесите. Постепенно, все время перемешивая, добавьте размягченное сливочное масло и вымесите гладкое мягкое тесто. Заверните тесто в пленку и положите в холодильник на 2 ч.
3. Пока тесто выстаивается, приготовьте начинку: лук и чеснок очистите и измельчите. Грибы очистите, протрите салфеткой, нарежьте небольшими кусочками. Разогрейте в сотейнике с толстым дном масло и обжарьте лук, 5 мин. Добавьте грибы и готовьте, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте чеснок и сразу же снимите с огня. Приправьте солью и перцем.
4. Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник размером 15 x 30 см. Распределите по тесту начинку, оставив свободными края. Сверните тесто в толстый рулет.
5. Длинную прямоугольную форму застелите смазанным маслом листом пергамент, положите в нее рулет, накройте влажным кухонным полотенцем и оставьте на 1 ч. Время от времени сбрызгивайте полотенце теплой водой. Снимите полотенце и поставьте форму в разогретую до 180 °С духовку на 40 мин.

4



5



Совет гастронома

Может быть отрезать часть теста и испечь из него круглые сдобные булочки. А чтобы они были похожи на настоящие бриоши, поместите сверху маленькие шарики из теста. Время выпечки – 30 мин.



«Хлеб» с шиитаке и картофелем Эти восточные грибы благодаря тому, что их научились производить в промышленных масштабах, стали очень популярными в Европе и на североамериканском континенте. Вот такой то ли хлеб, то ли открытый пирог нынче пекут неленивые хозяйки канадского города Торонто.

Начинайте готовить за 3,5 ч до подачи

1,5 стакана муки
1 стакан молока
1,5 ч. л. сухих дрожжей
1 ч. л. сахара
1/2 ч. л. соли

Для начинки:

120 г свежих грибов шиитаке
4 небольшие картофелины
1 небольшая луковица
1 зубчик чеснока
1/2 стакана крема фреш или сметаны
4 веточки тимьяна
2 ст. л. оливкового масла
и еще 2 ст. л. для смазывания
соль, свежемолотый черный перец

8–10 порций

Подготовка: 3 ч

Приготовление: 30 мин.

Варианты

Кроме шиитаке это блюдо можно приготовить из опят, лисичек, белых грибов и шампиньонов

1. Разведите дрожжи и сахар в теплом (38–40 °С) молоке. Просейте в миску муку с солью, влейте дрожжевой раствор и вымесите эластичное тесто. 10 мин. Переложите его в смазанную маслом большую миску, накройте и оставьте подниматься примерно на 1,5 ч. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Обомните тесто и оставьте в теплом месте еще на 30 мин. Снова обомните.
2. Противень накройте листом пергамента, смажьте его маслом. Выложите на него тесто и руками растяните его в большой прямоугольник. Накройте полотенцем и оставьте еще на 1 ч.
3. Тем временем приготовьте начинку. Чеснок очистите и раздавите плоской стороной лезвия ножа. Положите в кастрюлю с водой картофель, тимьян и чеснок. Доведите до кипения, посолите и варите до готовности картофеля 20 мин. Слейте воду, дайте картофелю остыть, затем очистите и нарежьте кружками толщиной примерно 0,5 см.
4. Лук очистите и измельчите. У шиитаке удалите ножки, шляпки нарежьте соломкой. Разогрейте в сотейнике 2 ст. л. масла, положите грибы и готовьте 1 мин. Добавьте лук и жарьте 2 мин. Приправьте солью и перцем. Снимите с огня, добавьте крем фреш (сметану), перемешайте.
5. Разложите кружки картофеля на тесто, сверху распределите грибную смесь. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин.

4



5



Совет гвстронома

Вы можете купить для этого рецепта сухие шиитаке. Замочите их в теплой воде – и через 2 ч они будут как свежие.



Пирог с грибами и кускусом Мало найдется на свете людей, которым не нравится кускус. Он сочетается практически с любыми другими продуктами: мясом, птицей, рыбой, морепродуктами, овощами и даже фруктами – не говоря уж о грибах. Такой пирог удобен тем, что его можно готовить в любое время года: летом и осенью – с сезонными лесными грибами, а в холодное время – с любыми культивированными, а лучше даже с их смесью.

500 г муки
2 яйца
150 г густого натурального йогурта
150 мл оливкового масла
«экстра вирджин»
тертая цедра половины лимона
соль

Для начинки:

300 г свежих грибов
1 стакан кускуса
1 средняя луковица
1 зубчик чеснока
1 яйцо
1 средний пучок петрушки
1 веточка тимьяна
3 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 25–30 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, моховики, подосиновики

1. Для теста муку с солью просейте в миску горкой. Сделайте сверху углубление, влейте в него 1 яйцо, йогурт и масло. Добавьте цедру лимона и вымесите эластичное тесто, 10 мин. Положите тесто в миску, накройте полотенцем и оставьте на 30 мин.
2. Для начинки яйцо сварите вкрутую, растрескайте скорлупу, обдайте яйцо холодной водой и очистите, затем порубите ножом. Кускус выложите в миску, влейте 1 стакан кипящей воды, закройте и оставьте на 10 мин. Затем разворошите кускус вилкой.
3. У грибов удалите ножки, шляпки протрите салфеткой и довольно крупно нарежьте. Лук и чеснок очистите и измельчите. У петрушки и тимьяна удалите стебли, листики мелко нарежьте.
4. Разогрейте в сотейнике с толстым дном оливковое масло и обжарьте лук, 5 мин. Добавьте чеснок и грибы и готовьте, пока жидкость полностью не испарится. Переложите в миску, добавьте кускус вместе с зеленью и яйцом. Перемешайте, приправьте солью и перцем, остудите, 20 мин.
5. Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность и раскатайте в круг диаметром 30 см. Выложите в центр круга приготовленную начинку. Подтяните края теста к центру, хорошо их защипните.
6. Положите пирог швом вниз на противень, накрытый листом пергамента, и прижмите руками, придавая ему плоскую форму. Смажьте слегка взбитым оставшимся яйцом и поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 25–30 мин.





Пирог с сыроежками Лето – само по себе праздник. А сколько есть еще приятных поводов собраться летом всей семьей за красиво накрытым столом: начало школьных каникул, окончание школы, поступление в институт, первый день отпуска и т.д. Все фирменные блюда уже приготовлены, нужен какой-то новый «гвоздь программы»! Пожалуйста! Такой красивый, вкусный и малобюджетный пирог!

200 г муки
100 г сливочного масла
2 желтка
соль

Для начинки:

300 г небольших сыроежек
200 г сыра гауда
2 средних красные луковицы
1 ст. л. крахмала
1 яйцо
100 г сливок жирностью 35%
100 г сметаны
соль, свежмолотый черный перец

8 порций

Подготовка: 1 ч 30 мин.

Приготовление: 40 мин.

Варианты

Кроме сыроежек это блюдо можно приготовить из маслят, опят, подберезовиков или вешенок

- 1 Форму для выпечки, сливочное масло и яичные желтки заранее поставьте в холодильник. Просейте муку с щепоткой соли. Масло нарежьте небольшими кусочками и порубите ножом вместе с мукой. Добавьте желтки и быстро вымесите тесто. Заверните его в пленку и поставьте на 30 мин. в холодильник
- 2 Грибы очистите, протрите салфеткой. Вскипятите в кастрюле подсоленную воду, положите грибы и варите 5 мин. Слейте воду. Грибы обсушите. Сыр натрите на крупной терке. Лук очистите и мелко нарежьте. Половину сыра перемешайте с луком и крахмалом
- 3 Достаньте тесто из холодильника. Отрежьте 2/3 теста и уложите на дно формы, разровняйте руками и сделайте на поверхности частые проколы вилкой. Поставьте в разогретую до 200 °C духовку на 15 мин. Затем выньте и остудите. Из оставшегося теста сделайте бортики. Поставьте форму с тестом в холодильник на 15 мин.
- 4 Яйцо сбейте венчиком со сливками и сметаной, посолите, поперчите. Добавьте оставшийся сыр. Тщательно перемешайте
- 5 На дно формы уложите ровным слоем смесь лука и сыра, сверху равномерно распределите грибы. Аккуратно влейте в пирог яично-сливочную заправку. Уменьшите температуру духовки до 160 °C. Выпекайте пирог 40 мин. Подавайте горячим или теплым

3

5



Совет гастронома

Чтобы пирог выглядел по-настоящему нарядно, приготовьте его в круглой форме диаметром примерно 21–22 см с невысокими бортиками. Тогда грибы не опустятся вниз под соус.



Пирог из лосося с грибами Дед одной нашей коллеги родился в деревне Сабаны Вятской губернии. Переехав в Москву, он привез с собой некоторые черты старинного деревенского уклада, в частности, рецепты, по которым готовили еще его прародители. Это один из них. Правда, мы добавили в ингредиенты вино и поменяли рыбу: в Сабанах так готовили язя. В наше время его днем с огнем не найдешь. Язь – рыба очень хитрая и осторожная, он и раньше-то нечасто попадался в рыбацкие сети. И такое нетипичное для русской деревни оформление блюда – дань уважения умной рыбе.

500 г пресного или слоеного теста

2 филе лосося весом примерно
по 450 г каждое

250 г лесных грибов

1 небольшая луковица

4 веточки петрушки

200 мл белого сухого вина

200 мл сливок жирностью 35%

сливочное масло

мука

соль, черный перец

1 яйцо для смазывания

6 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Для начинки грибы очистите, протрите салфеткой и нарежьте крупными кусками. Маленькие грибы оставьте целыми. Петрушку измельчите.
2. Лук измельчите и обжарьте в разогретом масле, 5 мин. Добавьте грибы, готовьте 3 мин. Затем влейте вино и готовьте на сильном огне, пока почти вся жидкость не выпарится.
3. Влейте сливки, добавьте зелень, соль и перец. Готовьте еще 5 мин. Снимите с огня.
4. Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в 2 прямоугольника, они должны быть на 10 см длиннее, чем филе, и на 5 см шире. Положите на один пласт одно филе, слегка приправьте солью и перцем.
5. Распределите по филе приготовленную начинку и накройте сначала вторым филе, а затем вторым пластом теста.
6. Прижмите края руками. С помощью ножа придайте тесту форму рыбы с головой и хвостом. Сделайте на тесте рисунок в виде чешуи. Смажьте поверхность слегка взбитым яйцом и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин.

Варианты

В этом блюде можно использовать белые грибы, опята, лисички, маслята, подберезовики, подосиновики



Совет гастронома

По этому рецепту вы можете приготовить любую рыбу с малым количеством костей: горбушу, форель, стерлядь. А если вдруг вам попадется язь, готовьте язя, но целыми половинками, удалив хребет и все видимые косточки пинцетом.



Все-таки в процессе глобализации есть и несомненно положительные моменты. Пришедшие к нам из-за моря фастфуды мы не жалуем, зато нам очень нравятся новые доселе неизвестные продукты в наших магазинах 20 лет назад тепличные шампиньоны для некоторых были экзотикой, а сейчас редкий холодильник без них обходится. Появились в продаже и трюфели, и разные интересные азиатские грибы. И все их точно стоит попробовать!



Чипсы из трюфелей Это, безусловно, высший пилотаж. Чипсы из трюфелей могут себе позволить только очень богатые люди. Или жители Северной Италии (Пьемонта) или французского Перигора, где эти грибы произрастают во множестве. Разумеется, эти чипсы не для того, чтобы хрустеть ими в кино или под пиво. Это изысканная закуска к шампанскому или белому вину.

1 свежий трюфель весом
примерно 25 г

100 г тертого сыра пармиджано
реджано

3 веточки петрушки

оливковое масло «экстра вирджин»
свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

В этом блюде может использоваться
только трюфель: белый или черный

- 1 У петрушки удалите стебли, листья измельчите ножом буквально в пыль
- 2 Натрите трюфель тончайшими лепестками на терке и смешайте с тертым пармиджано и петрушкой.

- 3 Противень накройте листом пергамента, смажьте его оливковым маслом. Выложите на пергамент по 1 ст. л. сырно-грибной смеси на расстоянии 5 см друг от друга.

- 4 Поставьте противень в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин. Горячие чипсы слегка посыпьте черным перцем и остудите перед подачей.

Совет гастронома

Если у вас есть такая возможность, используйте для этого рецепта белые трюфели. Поскольку они, к сожалению, в три-четыре раза дороже своих черных собратьев (хотя и настолько же вкуснее), мы не решились тратить на них редакционный бюджет и купили черные. Получилось все равно очень-очень изысканно и вкусно.



Пирожки с груздями Это, безусловно, самые вкусные пирожки на свете, именно поэтому они попали в главу «Что-то особенное», а не в главу «Выпечка». Если вы желаете возразить, пойдите, пожалуйста, сначала в лес, наберите (отыскивая среди листьев и выкапывая из-под земли) белых скрипучих груздочков. Потом засолите их по нашему рецепту на стр. 24. Потом где-то посреди зимы откройте банку соленых груздей, поставьте тесто, налепите пирожков, пожарьте их в топленом масле и садитесь пить с ними чай. И тогда мы с вами поговорим.

1 кг дрожжевого теста (см. стр. 196)
400–500 г соленых белых груздей
1 большая луковица
средний пучок зеленого лука
топленое или растительное масло
мука

4 порции

Подготовка: 30 мин.

(без приготовления теста)

Приготовление: 20–30 мин

Варианты

Кроме груздей это блюдо можно приготовить из соленых рыжиков, белых грибов и волнушек

1. Откиньте грибы на дуршлаг и промойте кипяченой холодной водой. Дайте полностью стечь жидкости. Нарежьте грибы небольшими кусочками
2. Репчатый лук очистите и мелко нарежьте. В сковороде разогрейте 2 ст. л. масла, положите лук и обжарьте на медленном огне, 15 мин.
3. Нарежьте зеленый лук довольно мелко. Положите в сковороду к жареному репчатому луку грибы, чуть увеличьте огонь и обжаривайте 3 мин. Добавьте зеленый лук и готовьте, помешивая, еще 2 мин. Снимите с огня и остудите
4. Подошедшее тесто разделите на кусочки размером чуть больше мячика для линг-понга. На присыпанной мукой поверхности раскатайте каждый кусок в тонкую лепешку. Положите лепешку на ладонь, стряхните лишнюю муку и в центр выложите ложку начинки. Аккуратно защипните пирожок, обмакивая пальцы в муку. Готовые пирожки выкладывайте на кусок пергамента.
5. Когда все пирожки готовы, на среднем огне разогрейте в сковороде с толстым дном масло. Выкладывайте пирожки на некотором расстоянии друг от друга и обжаривайте до румяной корочки. Переверните и обжарьте с другой стороны.
6. Готовые пирожки выкладывайте в кастрюлю со смятыми бумажными полотенцами и сразу же закрывайте крышкой, чтобы пирожки стали мягкими. Подавайте теплыми или остывшими.

Совет гастронома

Если вы хотите побыстрее приготовить пирожки, поставьте на соседние конфорки 2 сковородки, но не больше: с тремя есть опасность, что вы не уследите и где-нибудь ваши драгоценные пирожки пригорят.



Тальятелле с телятиной и трюфелями Паста с трюфелями в Италии – такой же признак благосостояния семьи, как в России блины с черной икрой. Однако итальянцы научились делать трюфельное масло, нескольких капель которого достаточно для придания блюду дорогого аромата. Может быть, нам со временем тоже придумать что-то такое из черной икры?

600 г телячьей вырезки
400 г тальятелле
1 черный трюфель весом
 примерно 20 г
1 небольшая луковица
1 маленький зубчик чеснока
100 мл красного порто
300 мл мясного бульона
2–3 ст. л. сливок жирностью 35%
1 ст. л. тертого пармезана
2 ст. л. оливкового масла
 «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 15 мин.

Варианты

Кроме черных трюфелей это блюдо можно приготовить из белых трюфелей

1. Очистите и измельчите лук и чеснок. Трюфель нарежьте тонкими ломтиками, мясо – очень тонкими ломтиками или совсем маленькими кубиками
2. Разогрейте в сотейнике масло и на сильном огне, постоянно перемешивая, быстро обжарьте мясо и чеснок, 5 мин. Переложите шумовкой в миску и накройте фольгой
3. В этом же сотейнике на среднем огне обжарьте лук, 5 мин. Влейте портвейн и бульон, готовьте на сильном огне, пока объем жидкости не уменьшится на 2/3. Уменьшите огонь
4. Одновременно сварите тальятелле в большом количестве подсоленного кипятка согласно инструкции на упаковке. Откиньте на дуршлаг. Добавьте в сотейник с соусом сливки и тальятелли. Посыпьте пармезаном и хорошо перемешайте.
5. Положите в сотейник мясо и трюфель. Приправьте солью и перцем, готовьте 2 мин. Подавайте немедленно

Совет гастронома

Телятина выбрана для этого блюда благодаря нежному вкусу и отсутствию сильного собственного аромата. Аналогичные продукты – филе куриной или индюшачьей грудки и вырезка молодой свиньи. Можете использовать эти продукты.



Картофельный суп-крем с трюфельным маслом Французские блюда, даже если они приготовлены из самых элементарных продуктов, отличаются удивительным изяществом. Казалось бы, простой картофельный суп, но вот добавили в него один какой-то гриб – и суп стал деликатесом. Правда, этот гриб – трюфель. Кстати, самодельное трюфельное масло здесь можно заменить готовым, но уже оливковым. Его продают в большинстве крупных супермаркетов. Стоит такое масло недешево, но хватит его вам очень надолго. Вы еще целый год будете приправлять им омлеты и паштеты!

7–8 средних картофелин
1 черный трюфель весом
 примерно 15 г
2 средние луковицы
500 мл куриного бульона
500 мл молока
100 мл сливок жирностью 10%
200 г сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец

6 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 40 мин.

Варианты

Кроме черных трюфелей это блюдо можно приготовить из белых трюфелей.

1. Очистите картофель и лук. Картофель нарежьте кусочками, лук измельчите. Разогрейте в кастрюле с толстым дном 1 ст. л. масла, на среднем огне обжарьте лук, 5 мин. Добавьте картофель и готовьте 2 мин.
2. Влейте теплый бульон и молоко. Готовьте на среднем огне под крышкой 30 мин. Дайте немного остыть и измельчите суп с помощью блендера в пюре. Посолите и поперчите.
3. Пока варится суп, приготовьте трюфельное масло. Трюфель натрите на терке и добавьте в оставшееся масло, размягченное до комнатной температуры. Перемешайте, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 15 мин.
4. Добавьте в суп сливки и половину трюфельного масла, размешайте. Прогрейте 2–3 мин. Разлейте по тарелкам, положите в каждую по кусочку оставшегося трюфельного масла.

Совет гастронома

Трюфель – один из тех многих грибов, которые можно есть сырыми. Поэтому пусть вас не пугает, что вы добавляете в масло гриб без предварительной обработки.



Феттучине со строчками, спаржей и тархуном Читаешь этот рецепт и всей грудью ощущаешь весеннюю свежесть. Ну правда: легкая итальянская паста с первыми в году грибами и молодой спаржей – и последние зимние дни уже где-то далеко.

250 г свежих строчков
400 г пасты феттучине
2 средние луковицы шалота
450 г свежей спаржи
2 веточки тархуна
1,5 стакана овощного бульона
130 мл сливок жирностью 35%
3 ст. л. сливочного масла
оливковое масло «экстра вирджин»
20–30 г тертого пармезана
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 25 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме строчков это блюдо можно приготовить из сморчков и белых грибов

1. Строчки очень тщательно промойте под сильной струей холодной воды. Большие строчки разрежьте пополам, маленькие оставьте как есть
2. У спаржи отломите жесткие концы, нижнюю часть стеблей (или стебли целиком, почти до верхушки) очистите от кожицы, нарежьте спаржу кусочками длиной 3 см.
3. Лук очистите и нарежьте как можно мельче. У тархуна удалите стебли, листочки также мелко нарежьте.
4. Растопите сливочное масло в сотейнике, положите лук и строчки, готовьте 5 мин. Добавьте спаржу и бульон, доведите до кипения
5. Добавьте сливки и большую часть тархуна. Готовьте на сильном огне 4 мин. Приправьте солью и перцем, накройте крышкой и снимите с огня
6. Одновременно сварите феттучине в большом количестве подсоленной кипящей воды согласно инструкции на упаковке. Откиньте на дуршлаг, стряхните воду. Положите феттучине в сотейник с грибами и спаржей, добавьте 2 ст. л. пармезана. Перемешайте
7. Разложите пасту с соусом по подогретым тарелкам, полейте оливковым маслом, посыпьте оставшимся тархуном и пармезаном.



Совет гастронома

У тархуна очень сильный специфический запах, который не все любят. Вы можете смело заменить его на ту пряную траву, которая вам больше по вкусу.



Портобелло с говядиной, беконом и сливочным соусом Из всех грибов шампиньоны-переростки портобелло больше других напоминают мясо. У них плотная, очень вкусная мякоть, которую лучше и готовить как мясо – жарить, как стейк, запекать в духовке или тушить в соусе – овощном или мясном, на ваш выбор. А уж сливками ни одни грибы не испортишь!

4 крупных портобелло
или 8 небольших
100–150 г говяжьей вырезки
2 средние луковицы шалота
2 черешка сельдерея
1 зубчик чеснока
4 ломтика бекона
150 мл сливок жирностью 20%
50 мл белого сухого вина
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме портобелло это блюдо можно приготовить из крупных белых или зонтиков.

- 1 Грибы протрите салфеткой, удалите ножки (они не понадобятся). На шляпках с внешней стороны сделайте неглубокий крестообразный надрез, посолите грибы с обеих сторон. С мяса удалите пленки, нарежьте мясо и бекон мелкими кубиками.
- 2 Шалот и чеснок очистите, нарежьте как можно мельче. Нарежьте сельдерей тонкими ломтиками.
- 3 В большой сковороде разогрейте немного масла, положите бекон, обжарьте на среднем огне, 3–4 мин. Добавьте шалот и чеснок, готовьте 2 мин. Добавьте мясо, увеличьте огонь и обжарьте, все время помешивая, 3–4 мин.
- 4 Одновременно на отдельной сковороде разогрейте еще немного масла. Положите портобелло внешней стороной шляпки вниз, обжарьте на сильном огне до золотистой корочки, примерно 2 мин. Добавьте еще масла, переверните и обжаривайте еще 2 мин.
- 5 Переложите портобелло в сковороду с мясом и овощами, влейте вино, выпарьте. Влейте сливки, перемешайте и готовьте на слабом огне 3–4 мин. Посолите, поперчите. Выложите грибы на подогретые тарелки, полейте соусом из сковороды и подавайте немедленно.

5



Совет гастронома

Ножки у портобелло обычно довольно жесткие. Чтобы их использовать, нужно их мелко порубить и хорошенько потушить. Поэтому мы рекомендуем не возиться с ними, но и не выбрасывать. Заведите в морозильнике отдельный контейнер, куда будете складывать «материал» для вегетарианского бульона: стебли зелени, «почочки» от моркови и сельдерея, а также ножки грибов. Когда контейнер наполнится, можно варить бульон.



Цыпленок с трюфелями и картофелем Именно такие блюда во всем мире называют высокой кухней. Рецепт трудоемкий и затратный, но бывают в жизни такие моменты, когда надо поразить кого-то в самое сердце, точнее, в желудок. И лучше этого блюда, пожалуй, не найти.

1 цыпленок весом примерно 1,2 кг
500 г куриных крыльев
1 л куриного или овощного бульона
1 черный трюфель весом примерно 20 г
500 г шампиньонов
6–7 средних картофелин
2 средние луковицы
4 зубчика чеснока
3 ломтика копченого бекона
1 стакан сухого белого вина
6 веточек свежего тимьяна
2 ст. л. сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
1/3 ч. л. трюфельного оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

4–6 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 1 ч 15 мин

Варианты

Кроме трюфелей это блюдо можно приготовить из сморчков или белых грибов

1. Лук очистите и измельчите. Разогрейте в кастрюле 1 ст. л. оливкового масла и на среднем огне обжарьте куриные крылья до золотисто-коричневой корочки, 15 мин.
2. Добавьте лук, перемешайте и готовьте 5 мин. Влейте вино, доведите до кипения. Добавьте бульон и еще раз доведите до кипения. Варите на среднем огне, пока объем жидкости не уменьшится примерно до 1,5 стаканов, примерно 25 мин. Процедите бульон через сито.
3. Тем временем трюфель нарежьте тонкими пластинами. Натрите цыпленка солью и перцем. Вложите в брюшко веточки тимьяна и раздавленный неочищенный чеснок. Приподнимите кожу с края грудки и пальцами аккуратно отделите кожу от мяса. Распределите под кожей кусочки трюфеля. Поместите цыпленка в форму для запекания.
4. Картофель очистите и нарежьте крупными кусками. Шампиньоны протрите салфеткой и нарежьте толстыми пластинами, бекон – небольшими кусочками. Смешайте картофель, грибы, бекон и 2 ст. л. оливкового масла. Приправьте солью и перцем.
5. Вложите получившуюся смесь вокруг цыпленка и поставьте форму в разогретую до 200 °С духовку на 1 ч 15 мин. Время от времени перемешивайте овощи и поливайте цыпленка образующимся соком. Переложите цыпленка и овощи на блюдо.
6. Процеженный куриный бульон доведите до кипения. Уменьшите огонь, добавьте трюфельное и сливочное масло, готовьте 2 мин. Приправьте солью и перцем. Полейте соусом овощи и цыпленка



Совет гастронома

В более простом варианте можно приготовить сливочное масло с трюфелями (см. стр. 34) заранее, подморозить его, нарезать тонкими ломтиками и вложить эти ломтики под кожу цыпленка. Такого цыпленка можно подавать и без соуса.



Речная рыба в соусе с грибами му-эр Завсегдатаям китайских ресторанов может показаться, что единственная рыба, которая водится в Китае, – это карп. На самом деле китайские реки и моря богаты разными породами рыб, и китайцы очень умело их готовят. А уж сколько в Китае разного рода древесных грибов – ароматных и чуть хрустящих!

1 речная рыба (см. совет) весом
600–800 г
2 сушеных черных китайских гриба
му-эр
1 зубчик чеснока
1 небольшой красный чили
2 см свежего корня имбиря
40 г нежареного врахиса
1 стакан рыбного бульона
1 ч. л. коричневого сахара
1 ст. л. темного соевого соуса
1 ч. л. рисового уксуса
1 ст. л. темного кунжутного масла
2 ст. л. нерафинированного
арахисового или
рафинированного растительного
масла
соль

2–4 порции

Подготовка: 50 мин.

Приготовление: 20 мин.

Варианты

Кроме грибов му-эр это блюдо можно приготовить из спарассиса и шиитаке

- 1 Положите грибы в кастрюлю с 1 л теплой воды и оставьте на 30 мин. (за это время грибы сильно увеличатся в размерах). Затем отварите в этом же настое, 10 мин. Выньте грибы и нарежьте полосками, удалив жесткие ножки.
- 2 Рыбу тем временем очистите от чешуи, разрежьте брюшко, удалите внутренности. Промойте рыбу и обсушите. Сделайте на боках по 4 диагональных надреза, натрите рыбу солью.
- 3 Чеснок и имбирь очистите и измельчите. Чили нарежьте тонкими колечками. Арахис порубите ножом в крупную крошку.
- 4 Разогрейте в сковороде масло и обжарьте рыбу по 2 мин. с каждой стороны, переложите на блюдо. Положите в эту же сковороду чеснок, имбирь, чили и арахис.
- 5 Влейте рыбный бульон и 1 стакан грибного отвара, доведите до кипения. Уменьшите огонь и верните в сковороду рыбу. Тушите на среднем огне 15 мин. Переложите на блюдо, накройте фольгой и оставьте в теплом месте.
- 6 Увеличьте огонь и уварите соус до 1/3. Добавьте соевый соус, уксус, кунжутное масло, сахар и грибы. Перемешайте, при желании посолите и полейте соусом рыбу. Подавайте немедленно.

Совет гвстронома

В Китае таким образом могли бы приготовить леща, радужную форель, сома, мелкую речную рыбу из семейства лососевых и, конечно же, карпа. Если вы решитесь готовить костлявую рыбу, сделайте на ее боках больше надрезов и зажарьте рыбу целиком в сильно разогретом фритюре, тогда косточки почти не будут чувствоваться.



Китайский суп с грибами и вермишелью В китайской кухне куриный бульон играет огромную роль. Его используют для приготовления не только супов, но и соусов. Бульон варят заранее, в очень больших количествах и расходуют постепенно. Китайские повара не советуют использовать готовые бульонные кубики: слишком много соли и глутамата и мало аромата. И мы с ними абсолютно согласны.

1 л куриного бульона
4 сушеных черных китайских гриба му-эр
50 г тонкой китайской яичной вермишели
200 г филе куриной грудки
100 г замороженного зеленого горошка
1 маленький красный чили
3 см свежего корня имбиря
средний пучок зеленого лука
1 ст. л. соевого соуса
1 ч. л. рисового уксуса
1 ч. л. коричневого сахара
1/2 ч. л. горошин сычуаньского перца
соль

4 порции

Подготовка: 35 мин

Приготовление: 10 мин.

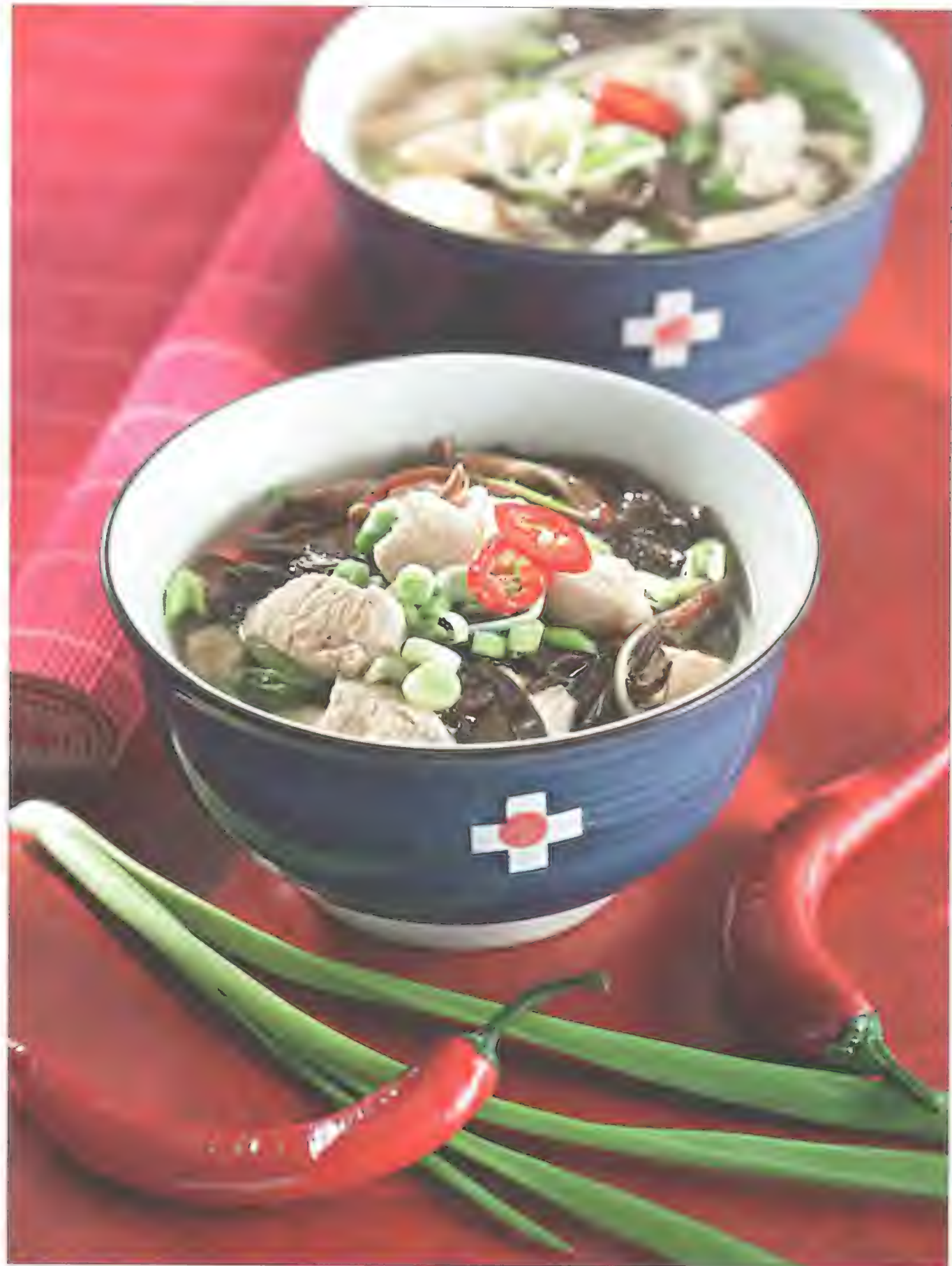
Варианты

Кроме грибов му-эр это блюдо можно приготовить из спарассиса и шиитаке.

1. Грибы положите в миску, влейте 200 мл теплой воды и оставьте на 30 мин (за это время они сильно увеличатся в размере). Затем нарежьте грибы тонкими полосками, удаляя жесткие ножки. Настой сохраните.
2. Лапшу приготовьте согласно инструкции на упаковке, откиньте на сито, промойте холодной водой.
3. Белую часть зеленого лука нарежьте тонкими колечками, зеленые стебли – по диагонали полосками длиной 2 см. Куриное филе нарежьте небольшими кубиками, чили – колечками, при желании удалив семена. Имбирь очистите и натрите на терке.
4. Смешайте в кастрюле куриный бульон и грибной настой, доведите до кипения. Добавьте куриное филе, грибы, чили и имбирь. Доведите до кипения и варите 5 мин.
5. Добавьте зеленый горошек, соевый соус, уксус, сахар и растолченный в ступке сычуаньский перец. Доведите до кипения и готовьте 3–4 мин.
6. Непосредственно перед подачей положите лапшу, прогрейте суп, при необходимости посолите и посыпьте зеленым луком.

Совет гастронома

Чтобы сварить хороший куриный бульон в китайском стиле, возьмите примерно 1 кг куриного супового набора (шеи, крылья, каркасы) и 700 г куриных бедрышек. Положите в кастрюлю, залейте 4–5 л холодной воды и на медленном огне доведите до кипения. Снимите всю пену (примерно в течение 15 мин.), не позволяя бульону бурлить. Добавьте 3–4 раздавленных, но не очищенных зубчиков чеснока, 5–6 тонких ломтиков свежего имбиря и белую часть 3–4 стеблей зеленого лука. Посолите и варите на минимальном огне 3–4 ч. Затем процедите и заморозьте порциями.



Японский суп с грибами и креветками Мы знаем, что среди наших читателей много тех, кто не ищет легких путей и стремится даже самые необычные и сложные блюда приготовить своими руками. И это действительно намного интереснее, чем открывать консервные банки и надрезать пакетики. Этот рецепт предоставляет вам возможность самим приготовить знаменитый японский бульон даши.

4 сушеных гриба шиитаке
кусочек сушеной водоросли комбу
10x5 см
1,5 ст. л. сушеных хлопьев тунца
4 большие сырые креветки
200 г филе морского окуня
1 черешок сельдерея вместе
с листиками
горсть листьев шпината
1 средняя морковь
4 тонкие полоски лимонной цедры
соевый соус
кукурузный крахмал

4 порции

Подготовка: 55 мин.

Приготовление: 10 мин.

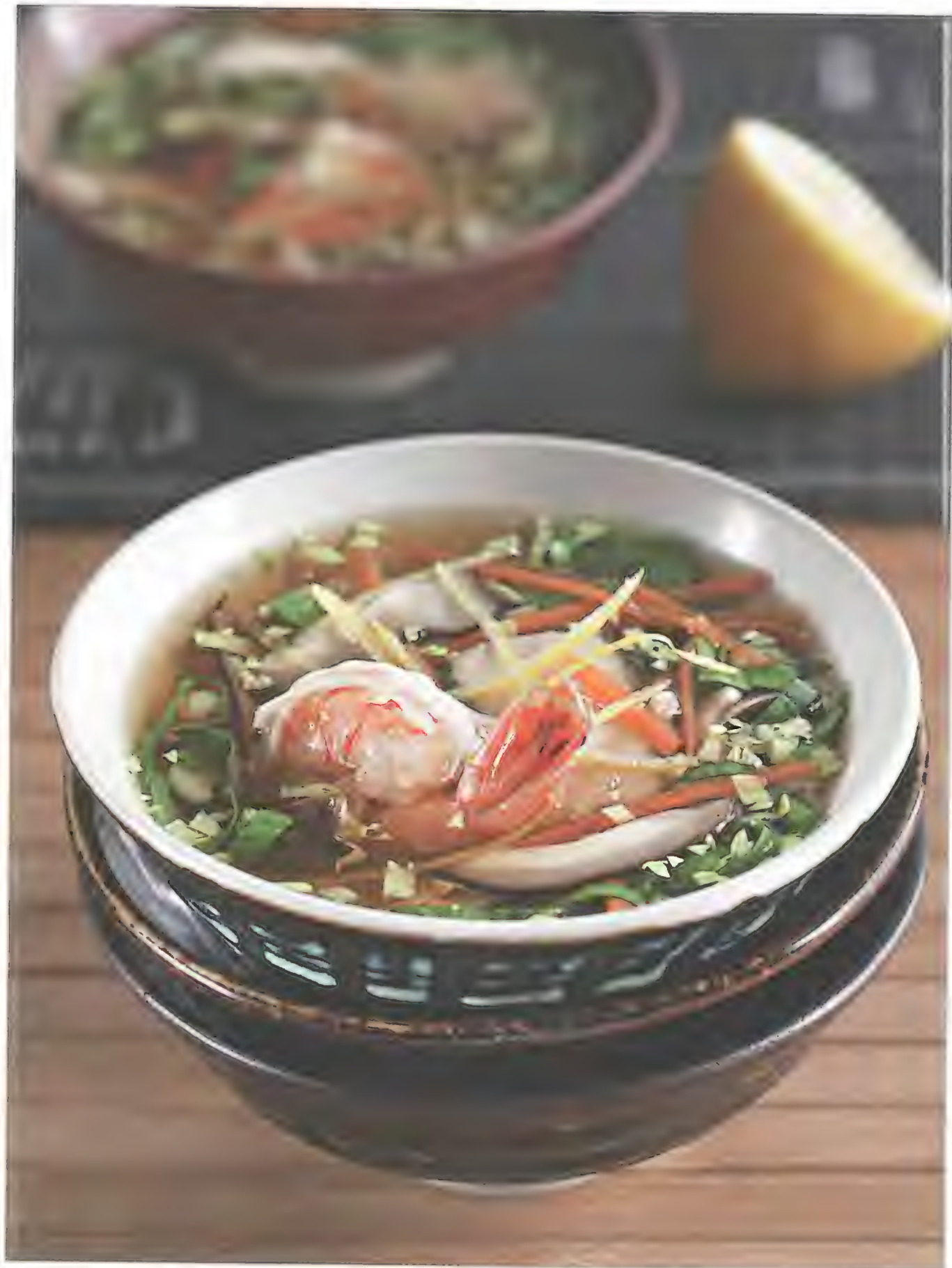
Варианты

Кроме шиитаке это блюдо можно приготовить из китайских грибов му-эр или сушеных лисичек.

1. Для даши протрите кусочек водоросли комбу салфеткой, положите в кастрюлю с 1 л холодной воды, оставьте на 15 мин. Затем поставьте на средний огонь и доведите почти до кипения.
2. Прямо перед тем, как вода начнет закипать, выньте комбу (этот кусочек можно использовать для бульона еще 2–3 раза) и всыпьте хлопья тунца. Снимите кастрюлю с огня, оставьте под крышкой до тех пор, пока все хлопья не опустятся на дно кастрюли. Бульон процедите через марлю или фильтр для кофе.
3. У грибов шиитаке отрежьте ножки, шляпки поместите в кастрюльку с 300 мл горячей воды на 30 мин. Грибы вместе с настоем доведите до кипения и варите на слабом огне 15 мин. Грибы выньте, нарежьте полосками. Отвар сохраните.
4. У креветок удалите головы, положите креветки в грибной отвар и варите 3 мин. Выньте креветки из бульона, очистите от панцирей, оставив хвостики. Сделайте на спинке надрез и удалите кишечную вену.
5. Филе рыбы присыпьте крахмалом со всех сторон, стряхните лишнее, положите рыбу в тот же бульон, варите 2 мин. Достаньте шумовкой и нарежьте кусочками. Разложите по 4 пиалам грибы шиитаке, кусочки рыбы и креветки.
6. Морковь очистите и нарежьте тонкой длинной соломкой. Листики сельдерея измельчите, черешок нарежьте ломтиками. Крупные листья шпината нарежьте полосками.
7. Отварите в бульоне даши морковь и черешок сельдерея, 5 мин. Добавьте листики сельдерея и шпината, варите 30 сек. Разлейте бульон по пиалам, приправьте соевым соусом. Украсьте полосками лимонной цедры.

Совет гастронома

Будете вы использовать филе морского окуня или какую-нибудь другую морскую рыбу, большого значения для этого супа не имеет. Также не важен и размер креветок – лишь бы были свежими.



Суп с грибами эноки и лапшой Большинство японских супов варится на бульоне даши, который делается из водорослей комбу и хлопьев тунца. Этот бульон продается в гранулированном виде в банках или пакетиках. Купить его, как и прочие ингредиенты, можно в специализированных магазинах японских продуктов, а также в больших сетевых магазинах. Там же вы найдете и нежные, на тонких ножках грибы эноки (они же энokitake) – белые или коричневые, которые следует готовить буквально несколько секунд или же есть сырыми.

75 г грибов эноки
100 г лапши сомен
500 мл бульона даши
1 большая морковь
1 средний лист водорослей нори
1 ч. л. лимонного сока
2 ст. л. орехового масла
1 стебель зеленого лука для подачи

4 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме эноки это блюдо можно приготовить из грибов намеко.

- 1 Эноки срежьте с грибочки так, чтобы удалить жесткие основания ножек. Разберите на отдельные грибочки.
- 2 Морковь очистите и нарежьте тонкой соломкой. Вскипятите в кастрюле большое количество подсоленной воды и отварите морковь вместе с лапшой 4 мин.
- 3 Откиньте морковь с лапшой на дуршлаг и промойте холодной водой, затем слегка обсушите.
- 4 Нори нарежьте поперечными полосками шириной 1 см. Вскипятите бульон даши, добавьте полоски нори и варите 2 мин.
- 5 Добавьте лапшу с морковью, лимонный сок и масло. Варите 5 мин. Снимите с огня, добавьте грибы, оставьте на 1 мин., затем разлейте по тарелкам. Посыпьте нарезанным колечками зеленым луком.

Совет гастронома

Пшеничная лапша сомен, в отличие от рисовой лапши, не нуждается в предварительном замачивании. Максимальное время ее приготовления – 4 мин.



Темпура из шиитакэ Самое главное в этом блюде – правильно приготовленное тесто. Поэтому, пожалуйста, точно соблюдайте довольно простые, но важные рекомендации, данные в рецепте. Вода для темпуры должна быть не просто холодной, а ледяной. Именно разница в температурах холодного теста и горячего масла придает этой красивейшей еде кружевной вид. Поэтому и замешивать тесто нужно в посуде, помещенной в миску со льдом.

20 свежих грибов шиитакэ
мука для обсыпки
растительное масло для фритюра

Для темпуры:

1 желток
125 г муки
250 мл минеральной воды с газом

Для соуса:

200 мл рыбного бульона
2 ст. л. сушеных хлопьев тунца
3 см свежего корня имбиря
100 г дайкона
2 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. вина мирин
1 ч. л. сахара
соль

4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 10 мин

Варианты

Кроме шиитакэ это блюдо можно приготовить из портобелло, вешенок и коричневых шампиньонов.

1. Заранее охладите воду для темпуры. Она должна быть ледяной. Отрежьте у грибов ножки. Шляпки протрите салфеткой, присыпьте мукой и положите на поднос.
2. Для соуса бульон доведите до кипения, снимите с огня, положите в него хлопья тунца и оставьте в теплом месте, пока хлопья не сойдут на дно. Корень имбиря и дайкон очистите и натрите на мелкой терке.
3. Бульон процедите и доведите до кипения вместе с сахаром, соевым соусом и миринем. Добавьте имбирь и дайкон, перемешайте и дайте остыть. При необходимости добавьте соль.
4. Разогрейте в воке или глубокой сковороде масло для фритюра. Смешайте в миске желток с ледяной водой. Поставьте миску в емкость большего размера, наполненную кубиками льда. Всыпьте муку и быстро перемешайте. В тесте останутся небольшие комочки, которые придадут ему при обжаривании нужную текстуру.
5. Опускайте по одному грибу сначала в тесто, затем в кипящее масло (это удобно делать длинными палочками). Жарьте до золотистого цвета и выкладывайте готовые грибы на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. Подавайте немедленно с соусом.

Совет гастронома

В больших супермаркетах и специализированных магазинах с азиатскими продуктами можно купить уже готовую мучную смесь для темпуры. Но и в этом случае надо соблюдать все наши рекомендации.



Рис с шиитаке и курицей Совершенно невозможно представить себе японскую кухню без риса и водорослей. А также без грибов и овощей. Ведь когда-то японским крестьянам под страхом смерти запрещалось есть мясо, вот и собирали бедолаги все, что росло и плавало. А в результате родилась самобытная, полезная и очень вкусная кухня.

250 г свежих грибов шиитаке
300 г японского круглозерного риса
350 г куриного филе
1 средний сладкий зеленый перец
1 средняя морковь
2 см свежего корня имбиря
1 кусочек водорослей комбу
размером 10х5 см
2 ст. л. вина мирин
светлый соевый соус

6 порций

Подготовка: 1 ч 15 мин.

Приготовление: 25 мин.

Варианты

Кроме шиитаке это блюдо можно приготовить из лисичек и китайских грибов му-зр.

1. Рис замочите в холодной воде на 1 ч. Затем откиньте рис на сито, разложите тонким слоем на кухонном полотенце и обсушите
2. В кастрюлю влейте 750 мл холодной воды, положите кусочек водорослей, оставьте на 10–15 мин. Поставьте на сильный огонь, доведите до кипения, сразу же выньте комбу (его можно использовать для бульона еще 2–3 раза) и всыпьте рис. Доведите до кипения и варите 10 мин.
3. Тем временем имбирь очистите и измельчите, перец очистите и нарежьте тонкими полосками, морковь – ломтиками. Куриное филе нарежьте небольшими кусочками. У грибов удалите ножки, шляпки протрите и нарежьте соломкой.
4. В кастрюлю с рисом добавьте кусочки курицы, имбирь, овощи, грибы, мирин, соевый соус. Перемешайте, доведите до кипения и варите под крышкой 8 мин. Снимите с огня и дайте постоять 15 мин. перед подачей

Совет гастронома

Мирин, японское рисовое вино с большим содержанием сахара, можно заменить легким виноградным десертным вином. Но лучше пойти в магазин с японскими продуктами и купить там и мирин, и комбу, а заодно и порошок для бульона даши, который требуется в нескольких рецептах в этой книге.



Свинина с грибами намеко Если у вас еще нет сковороды вок, то немедленно ее купите (вместе с газовой плитой). И не только потому, что приготовить большинство китайских блюд без вока и огня просто невозможно. Равномерное распределение тепла по всей поверхности сковороды позволяет обжаривать продукты намного быстрее, что, в свою очередь, помогает сохранять в них все полезные вещества.

800 г свиного филе
200 г консервированных
или 300 г свежих грибов намеко
2 средние морковки
5–7 стеблей крупного зеленого лука
или 2 стебля молодого лука-порея
(в обоих случаях только белая часть)
4 см свежего корня имбиря
2,5 ст. л. кукурузного крахмала
1 яйцо
2 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. рисового уксуса
2 ст. л. рисового или сухого белого вина
3 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. коричневого сахара
1 стакан нерафинированного
всхожесового масла
соль

Для маринада:

2 зубчика чеснока
3 ст. л. соевого соуса
2 ч. л. темного кунжутного масла

4 порции

Подготовка: 1 ч 20 мин.

Приготовление: 10 мин.

Варианты

Кроме намеко это блюдо можно приготовить из энoki, шиитаке

и лисичек.

1. Нарезьте свинину небольшими кусочками со стороной примерно 1,5 см. Чеснок очистите, измельчите и смешайте в миске с соевым соусом и кунжутным маслом. Положите в миску свинину, тщательно перемешайте и поставьте в холодильник на 1 ч.
2. Если вы используете свежие грибы, отрежьте у них нижнюю часть ножки и отварите грибы в кипящей подсоленной воде, 10 мин, затем откиньте на дуршлаг. Консервированные просто промойте от рассола.
3. Морковь очистите и нарежьте тонкими длинными полосками, имбирь измельчите. Зеленый лук или лук-порея нарежьте тонкими кольцами.
4. Для заправки соевый соус смешайте с рисовым уксусом, вином, томатной пастой, 1 ст. л. крахмала и сахаром.
5. Взболтайте яйцо с оставшимся крахмалом. Положите в эту смесь мясо, тщательно перемешайте и порциями обжарьте в воке на максимальном огне в очень сильно разогретом масле до румяной корочки со всех сторон. Выкладывайте готовое мясо шумовкой на выложенные бумажными полотенцами блюдо. Когда все мясо готово, слейте из вока большую часть масла, оставив примерно 2 ст. л.
6. Положите в вок имбирь, зеленый лук (порея) и морковь, готовьте, помешивая, на максимальном огне 3 мин. Влейте приготовленную заправку и 2–3 ст. л. воды. Доведите до кипения. Верните в вок свинину, добавьте грибы, перемешайте, при желании посолите и готовьте 5 мин. Подавайте немедленно.

Совет гастронома

Грибы намеко, они же чешуйчатка съедобная, в большом количестве выращивают в Японии и Китае. Само их название переводится с японского как «скользкие грибы». В Японии их кладут в суп мисо и набе, в Китае жарят в стир-фраях. У нас намеко чаще всего продаются консервированными, и на банках частенько написано «опята». Но вы же отличите по виду наши родные опята от рыже-коричневых намеко, правда?



Al dente (читается «аль денте»)

классическая для Италии степень проварки макарон, дословный перевод – «на зубок». Макароны при этом не разваренные, чуть твердые в самой середине. Чтобы сварить макароны al dente, точно соблюдайте время варки, заданное на упаковке. Если указан промежуток времени (например 4–5 мин.), выбирайте нижнюю границу

Анчоусы

очень маленькие рыбки отряда сельдеобразных, специфически засоленные. Продаются в консервированном виде в оливковом масле. Очень соленые и пряные. Используются скорее как специя, чем как рыба. При нагревании их кусочки растворяются полностью, остается только вкус.

Базилик

пряная трава с очень ярким вкусом и ароматом, весьма популярная как в Средиземноморье, так и в Азии, особенно в Тивланде. С греческого слово «базиликос» переводится как «царственный». Кавказский родственник базилика ярко-фиолетового цвета называется рейхан (или рейган). У него более резкий вкус, а стебли слишком жесткие, чтобы их есть.

Бальзамический уксус

делается из белого винограда сорта треббьяно и выдерживается в дубовых бочках. Настоящий бальзамический уксус производится только в Модене или Реджо-Эмилии. Если на моденском уксусе красная этикетка, значит, его выдерживали как минимум 12 лет, если серебряная – то как минимум 18, в золотая этикетка говорит о выдержке от 25 до 100 лет. Чем уксус старше, тем он вкуснее, а его аромат насыщеннее. Бальзамический уксус очень недешев, но он исключительно долго хранится, и требуется всего обычно всего несколько капель.

Белый перец

то же самое, что черный перец, только специально обработанный. Недозрелые ягоды перца (они красного цвета) вымачивают в воде, после чего у него отслаивается кожура и его аромат делается значительно более тонким, а сам он неострым.

Горгонзола

итальянский сыр из пастеризованного коровьего молока, с голубой плесенью. Назван в честь городка неподалеку от Милана. Горгонзола бывает разной степени пикантности.

Гратен

блюдо, посыпанное смесью сухарей и/или сыра с пряностями и травами, запеченное в духовке или под грилем.

Имбирь

корень растения с таким же названием. В Европу его завезли из Юго-Восточной Азии. Одна из самых популярных пряностей на Востоке. Его используют свежим, сушеным, консервированным. Имбирь имеет характерный сильный пряный аромат. Если вы употребляете свежий имбирь, то его предварительно нужно очистить

Кайенский перец

очень острый перец родом из округа Кайенна в бывшей Французской Гвиане, теперь выращивается в Индии и Японии. Из него делают порошок, перемалывая мякоть вместе с семенами.

Каперсы

нераскрывшиеся бутоны кустарника. Их едят только маринованными. Вкус у них специфический, чуть горьковатый и пикантный.

Колесико для нарезания пасты	Представьте себе переднюю втулку от велосипеда и закрепленное в ней колесо. Представили? А теперь то же самое, только размером 10–12 см. И ручка деревянная или металлическая, а колесико цельное, с острым, иногда волнистым краем. Такое колесико режет тесто или пиццу лучше и ровнее, чем нож.
Лавровый лист	высушенный лист лавра благородного – дерева, растущего в Южной Америке и Южной Европе. Обладает сильным, часто доминирующим ароматом, поэтому его кладут в блюдо целиком во время готовки и вынимают через 5–7 мин.
Лук-шалот	небольшие луковички, напоминающие лук-севок. Используется в тех рецептах, где недопустим сладковатый вкус. Сырой используется только зелень шалота.
Майоран	пряная средиземноморская трава, теперь растет практически повсюду в умеренном и субтропическом климате. Его листья и стебли в свежем и сухом виде используют как приправу – в основном к горячим блюдам. Майоран имеет сильный перечно-мятный аромат и слегка горьковатый вкус.
Маскарпоне	итальянский мягкий белый молодой сыр. Его делают в Италии из сливок, в которые сначала добавляют сыворотку, а потом слегка нагревают и взбивают. По текстуре маскарпоне – крем с очень плотной консистенцией, он имеет высокую жирность и очень нежный вкус.
Можжевельник	синие ягоды вечнозеленого дерева, которые при сушке чернеют. На вкус сладковато-горькие с сильным пряным и смолистым ароматом.
Моццарелла	итальянский молодой белый сыр с нежным вкусом, упругой консистенции. Самая качественная моццарелла делается из молока буйволицы. Более дешевый вариант – из коровьего молока, он вполне сгодится в качестве альтернативы.
Мускат	вечнозеленое мускатное дерево родом с Молуккских островов; источник двух пряностей: мускатного ореха – косточка плода дерева и мускатного цвета – покрывающей косточку оболочки. У мускатного ореха сладкий, жгучий, пряный и резкий вкус. У мускатного цвета – более тонкий и изысканный. Не рекомендуется покупать в уже измельченном виде. Не путать с мускатом – десертным вином.
Орегано (у нас называется душица)	пряная трава с теплым, горьковатым вкусом, часто используемая в сушеном виде. Свежую зелень орегано кладут в томатные соусы, сдабривают им пиццу, рыбу.
Пармезан (еще называется пармиджано реджано)	итальянский твердый выдержанный сыр. Созревает около двух лет, и все это время его поверхность регулярно протирают растительным маслом. Он очень твердый, островатый и солоноватый. Его трут, режут, крошат. Идеальный вариант – пармезан, натертый от куска специальной теркой, но никак не фабричного помола из целлофанового пакетика.
Пассата	готовое пюре из очищенных от кожицы и семян помидоров.
Паста	в этой книге имеет два значения. 1) Общее название для всех макаронных изделий из пшеничной муки, в большинстве случаев итальянского происхождения. 2) Густая однородная масса.

Пекорино	итальянский сыр с сильным ароматом, немного напоминающий брынзу; делается из овечьего молока. В зависимости от степени зрелости очень различается по консистенции: может быть очень твердым и очень мягким.
Полента	каша из желтой кукурузной крупы разного помола, итальянский аналог мамалыги. Иногда готовится с разными добавками: сыром, овощами, травами.
Помидоры, вяленые на солнце	действительно вялятся на солнце или в духовке при очень низкой температуре. Имеют очень богатый вкус. Чаще всего продаются или в стеклянных баночках с оливковым маслом и травами, или в вакуумной упаковке. Масло нужно сливать, а помидоры выкладывать на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Вакуумные помидоры имеет смысл подержать 5 мин. в горячей воде, чтобы они восстановили консистенцию и вкус.
Помидоры черри	маленькие круглые помидорчики. Хороши не только своей декоративностью, но и тем, что круглый год (даже зимой) имеют одинаковый, довольно насыщенный вкус и аромат. Их едят в сыром виде, а также тушат, запекают и фаршируют, не снимая кожицы.
Равиоли	вид фаршированной пасты, чаще всего делается дома, но продается и в готовом виде.
Ризотто	итальянское блюдо из особого сорта риса, создающего при правильном приготовлении нежнейшую кремовую структуру. Варится при непрерывном помешивании; при этом жидкость добавляется в рис небольшими порциями.
Рикотта	итальянский молодой белый сыр с очень нежным вкусом, по виду напоминающий творог. Рикотта делается из сыворотки, оставшейся при створаживании овечьего или коровьего молока. В нее добавляют фермент альбумин, прогревают и дают стечь. Рикотту солят, коптят и запекают – в разных регионах Италии по-разному. В некоторых случаях ее можно заменить нежирным рыночным творогом.
Розмарин	пряная трава родом с берегов Средиземного моря, но прекрасно растет и на Черноморском побережье, в Крыму или на Кавказе... Имеет волокнистые, твердые стебли и узкие листочки с довольно сильным камфарно-хвойным ароматом.
Сахар коричневый	имеет такой цвет в нерафинированном или частично рафинированном состоянии. Чем темнее сахар, тем больше в нем осталось патоки, а следовательно, больше аромата, витаминов и микроэлементов.
Суфле	классическое французское блюдо из взбитых белков, смешанных и запеченных с фруктовым или овощным пюре, а также протертым мясным или рыбным фаршем.
Террин	род паштета и специальная прямоугольная форма, в которой это блюдо готовят.
Тимьян (у нас еще называется чабрец)	пряная трава с крошечными круглыми листочками, которые при растирании между пальцами издают сильный «осенний», земляной аромат. Очень хорош в жирных блюдах, которые надо долго готовить.
Тортелли, тортеллини	вид фаршированной пасты, чаще домашней, но продается и в готовом виде.
Тыквенное масло	растительное масло из тыквенных семечек. Оно черно-зеленого цвета (если сделано из поджаренных семечек) или изумрудное (если из сырых). Жарить на нем нельзя, только заправлять готовые горячие блюда и салаты. Самов лучшее тыквенное масло делается в Австрии.

Фенхель	родственник укропа, «луковица» с хрустящей мякотью и запахом аниса.
Цедра	самый верхний слой цитрусовых. Срезать цедру нужно аккуратно, не задевая белого слоя. Последний, как правило, горьковат. Цедра служит для ароматизации блюд. Существует специальный прибор для ее приготовления, зестер – маленькая лопатка с круглыми режущими отверстиями по верхнему краю.
Черный перец	должен быть свежемолотым. Покупка хорошей мельнички с несколькими степенями помола – отличная инвестиция.
Чеснок	ни в коем случае не должен быть проросшим – у такого чеснока горьковатый и резкий вкус. Если вы разрезали чеснок и увидели внутри зарождающийся стебелек, удалите его. Чем больше измельчен чеснок, тем больше он дает аромата. Пресс для чеснока (чеснокодавилка) нарушает его структуру, используйте его только в том случае, когда вам нужен чесночный сок. Если вы не большой любитель этого запаха, ароматизируйте соусы целыми или разрезанными пополам зубчиками чеснока.
Чили	острый перец. Существуют полторы сотни его разновидностей, но их объединяют одним словом, произошедшим от древнеиндейского <i>chile</i> . Из разных сортов острых перцев делают порошок чили – он светлее по цвету, чем кайенский перец, более грубого помола и не такой острый. Кроме того, чили иногда продается в виде хлопьев (частично размолотый вместе с семенами). Вариантов соусов чили во всем мире и не сосчитать.
Шалфей	пряная трава с красивыми, как бы покрытыми серебристым мхом листиками. Родом шалфей из Сирии, теперь растет в Европе и в Америке. У нас это растение вошло в обиход только как лекарство для горла, и напрасно. У шалфея приятный тонкий аромат, напоминающий мяту, и чуть горький вкус.
Шафран	рыльца цветков посевных крокусов, самая дорогая специя в мире. Обладает удивительным пряным, тонким, одновременно сладким и острым ароматом. Настоящий шафран (и в нитях, и молотый) продается небольшими порциями, герметично запакованным. Его часто подделывают, продавая под видом шаврана рыльца бархатцев или куркуму.
Шнитт-лук (у нас его еще называют лук-резанец или сибулет)	ближайший родственник зеленого лука с очень тонкими и неострыми перышками. Шнитт-лук лучше не подвергать тепловой обработке: у него пропадет и аромат, и хрустящая текстура.
«Экстра вирджин»	масло первого холодного отжима, самое вкусное и полезное, с ярким ароматом и насыщенным вкусом. Это выражение употребляется почти исключительно по отношению к оливковому маслу. Оливковые масла, представленные в наших магазинах, сильно отличаются по качеству. Имеет смысл завести одну бутылку подешевле для жарки (оливковое масло выдерживает высокую температуру нагревания, не образуя вредных веществ) и одну подороже – для салатов.
Эмменталь (или эмментальский сыр)	швейцарский сыр из свежего коровьего молока с большими дырками. Этот вид сыра используется для приготовления горячих блюд, потому что отлично плавится, не расслаиваясь.



продукт	стакан тонкий 250 мл	стакан граненый 200 мл	столовая ложка	чайная ложка
мука пшеничная	160	130	30	10
крахмал	180	150	34	12
крупа гречневая	210	165	25	—
крупа манная	200	190	25	—
рис	240	180	30	—
овсяные хлопья	90	80	12	—
сахарный песок	230	180	25	10
сахарная пудра	180	140	20	7
соль	—	—	30	10
желатин в порошке	—	—	15	5
какао-порошок	—	—	25	9
кофе молотый	—	—	20	7
мак	150	135	18	5
молотые сухари	125	100	15	5
горох	230	200	—	—
фасоль средняя	220	190	—	—
чечевица средняя	210	180	—	—
миндаль	160	130	25	—
фундук	170	135	30	—
арахис	175	140	35	—
грецкие орехи	140	120	15	—
кедровые орехи	180	160	18	3
вишня	190	150	30	—
клубника	150	120	25	—
малина	140	110	20	—
черная смородина	180	130	30	—



продукт	маленький	средний	большой
луковица	50–90	100–150	160–200
морковка	50–70	80–150	160–250
свекла	100–150	160–240	250–350
помидор	70–90	100–150	160–300
пучок петрушки/кинзы/укропа	12–20	25–30	80–100
пучок шпината	100	200	400
пучок базилика	15–20	35–50	70–100
пучок руколы	30–40	70–90	150–200
пучок тархуна	15–20	25–30	70–90

горсть ≈ 1/2 стакана

щепотка ≈ 1/4–1/3 чайной ложки

1 столовая ложка = 3 чайные ложки

8 столовых ложек = 1/2 стакана



Мастер-классы

- Засолка грибов сухим способом 24
- Засолка грибов горячим способом 26
- Пикантные грибы 28
- Маринованные грибы 30
- Сушеные грибы 32
- Грибной порошок 32
- Грибной экстракт 32
- Остров грибное масло 34
- Соус из сухих грибов 34

Салаты

- Летние опята с семечками
подсолнечника 36
- Винегрет с солеными грибами 38
- Зеленый салат с лисичками, перепелиными
яйцами и беконом 40
- Грибной салат с рисовой лапшой 42
- Картофельный салат с грибами и печеным
чесноком 44
- Салат с белыми грибами 46
- Салат с вешенками, куриным филе
и черносливом 48
- Острый салат из грибов 50
- Салат из груш с шампиньонами 52
- Салат из шампиньонов с куриной
печенкой 54

Закуски

- Шампиньоны по-гречески 56
- Суфле из маслят и шпината 58
- Рядовки в тархуном соусе 60
- Грибная икра с баклажанами 62
- Маринованные шампиньоны 64
- Заливное из лисичек 66
- Икра из сухих грибов 68
- Вешенки в кляре 70
- Яйца, запеченные в грибном соусе 72
- Грибной жульен 74
- Строчки в сливочном соусе 76

Супы

- Грибной суп а горшочках 78
- Суп из лесных грибов с острой сливочной
заправкой 80
- Грибной суп с чечевицей 82
- Грибной суп со шпинатом 84
- Бульон с равиоли и лисичками 86
- Суп из лисичек с репой 88
- Хьюстонский грибной суп 90
- Борщ с уткой и белыми грибами 92
- Грибной суп со свинными
фрикадельками 94
- Суп из летних опят и гриба-зонтика 96

Грибы на завтрак, обед и ужин

- Вешенки с фисташковым пюре 98
- Омлет с лисичками и фенхелем 100
- Яичница-болтунья с грибами,
приготовленная в духовке 102
- Маслята, запеченные с картофелем,
чесноком и луком 104
- Уральская жаренка 106
- Драники с соусом из белых грибов 108
- Грибные оладьи с лимонным соусом 110
- Грибное стифадо 112
- Шашлычки из белых грибов и рыжиков 114
- Белые грибы в пряном томатном
соусе 116
- Грибы, запеченные под сырной
корочкой 118
- Запеканка из чечевицы с грибами 120
- Свекольная запеканка с грибами 122
- Полента с лесными грибами 124
- Шампиньоны с чермулой 126
- Фаршированные шампиньоны 128
- Грибное ризотто 130
- Гречневая лапша с грибами 132

Грибы с мясом

- Рагу из кролика с грибами 134
- Мясные тефтели с грибами 136
- Фаршированная паста с ветчиной
и грибами 138
- Английский пудинг с грибами 140
- Бараньи ребрышки с маринованными
лисичками 142
- Баранья нога, фаршированная
грибами 144
- Говядина с грибами в красном вине 146
- Гуляш с грибами 148
- Рагу из говядины с грибами
кнедлями 150
- Свинные отбивные с грибным
ароматом 152
- Свинные сардельки с картофельно-грибным
соусом 154
- Капустная солянка со саининой
и грибами 156
- Мясная запеканка с грибами
и шпинатом 158
- Рулет из саинины с грибами 160
- Грибы с птицей
- Утка, запеченная с грибами 162
- Утка по-краковски 164
- Цыплята, фаршированные лесными
грибами 166
- Рулеты из куриных окорочков с грибами
и картофелем 168

- Куриные ножки, фаршированные грибами
и сыром 170
- Куриные крылышки по-сицилийски 172
- Быстрое рагу из цыпленка с грибами 174
- Зразы из индейки с грибами 176
- Лазанья с филе индейки и грибным
соусом 178

Грибы с рыбой и морепродуктами

- Треска с укропно-грибным соусом 180
- Кальмары, фаршированные
подосиновиками 182
- Рулетки из камбалы с грибной
начинкой 184
- Палтус с грибами и спаржей 186
- Креветки со сморчками и сморчковым
маслом 188
- Рис с морепродуктами и грибами 190
- Рыбная запеканка с грибами 192
- Креветки с красными перцами
и вешенками 194

Выпечка

- Пирожки с говядиной и грибами 196
- Итальянский макаронный пирог
с грибами 198
- Пирог с курицей и грибами 200
- Пирог с лисичками 202
- Воздушный рулет с грибами 204
- «Хлеб» с шиитаке и картофелем 206
- Пирог с грибами и кускусом 208
- Пирог с сыроежками 210
- Пирог из лосося с грибами 212

Что-то особенное

- Чипсы из трюфелей 214
- Пирожки с груздями 216
- Тальятелле с телятиной и трюфелями 218
- Картофельный суп-крем с трюфельным
маслом 220
- Феттучине со строчками, спаржей
и тархуном 222
- Портобелло с говядиной, беконом
и сливочным соусом 224
- Цыпленок с трюфелями и картофелем 226
- Речная рыба а соусе с грибами му-эр 228
- Китайский суп с грибами
и вермишелью 230
- Японский суп с грибами и креветками 232
- Суп с грибами эноки и лапшой 234
- Темпура из шиитаке 236
- Рис с шиитаке и курицей 238
- Свинина с грибами намеко 240



А

al dente (читается «аль денте») 243
анчоусы 243
арахис 228

Б

базилик 243
баклажаны 62
баранина 140
нога 144
ребрышки 142
белые грибы 14, 46, 74, 82, 92, 108, 112, 114, 116, 200
сушеные 144, 146, 152, 154
бекон 38, 54, 146, 172, 182, 224, 226
борщ 92
брынза 46
бульон 90
грибной 122, 130, 150, 174, 178, 180
даши 234
креветочный 190
куриный 86, 130, 144, 170, 174, 220, 230
мясной 138, 218
овощной 122, 190, 222
рыбный 228, 236

В

вермишель 230
ветчина 138
вешенки 19, 48, 70, 90, 98, 194
винегрет 38
вино
белое сухое 56, 98, 128, 130, 166, 178, 184, 186, 190, 198, 224, 226, 240
вермут 172
красное сухое 44, 144, 146, 148, 150, 158
мандарина 162
мирин 238
порто 218
рисовое 240
херес сухой 86, 98
вишневые листья 24
водоросли комбу 232
волнушки розовые 18
волоконницы Патуйяра 22

Г

гауда 210
говядина 146, 150, 224

фарш 158, 196
горгонзола 243
горошек зеленый 230
гратен 243
грейпфрут 48
грецкие орехи 136
грибы 138, 184, 204
белые 14, 46, 74, 82, 92, 112, 114, 116, 200, 108
сушеные 144, 152, 154
вешенки 19, 48, 70, 90, 98, 194
волнушки розовые 18
волоконницы Патуйяра 22
говорушки восковатые 22
грузди 18, 216
дождевики 19
ложные 23
зонтики 17, 96
икра 62, 68
культивированные 50, 108, 118, 130, 178, 196
лесные 24, 26, 28, 30, 44, 62, 78, 80, 84, 94, 106, 108, 118, 120, 122, 124, 130, 134, 140, 144, 150, 160, 162, 164, 166, 170, 172, 174, 178, 180, 186, 190, 192, 198, 208, 212
сушеные 32, 68, 136, 146, 156, 176
лисички 15, 40, 66, 86, 88, 100, 142, 200, 202
серые 16
лонггермания 19
намеко 21, 240
масло 34, 188, 220
маслята 15, 58, 104
моховики 15
мухоморы 22
му-эр (черные китайские) 21, 228, 230
опята 15, 36, 96, 132, 200
подберезовики 15
подосиновники 15, 182
поганки бледные 22
польские грибы 15
портобелло 19, 224
порошок 32
рыжики 16, 114
рядовки 16, 60
ложные 23
сморчки 16, 76, 188

соленые 38
соус 32, 70, 178
спарассис 20
строчки 76, 222
сыроежки 18, 210
ложные 23
трюфели 20, 218, 220, 226
шампиньоны 20, 42, 52, 54, 56, 64, 90, 102, 126, 128, 148, 158, 226
шиитаке 21, 90, 102, 206, 232, 236, 238
экстракт 32
эноки 21, 234
грузди 18, 216
груши 52
гуляш 148

Д

дайкон 236
дождевики 19
ложные 23
драники 108
дрожжи 196, 202, 204
душица (орегано) 244

Ж

жаренка 106
желатин 66
жюльен 74

З

заливное 66
запеканка 120, 158, 192
заправка острая сливочная 80
засолка 24, 26
зонтики (грибы) 17, 96
зразы 176

И

икра грибная 62, 68
имбирь 116, 240, 243
индейка 176, 178
печенка 178

Й

йогурт натуральный 208

К

кальмары 182
камбала 184
каперсы 168, 243
капубуши (хлопья тунца) 232, 236

19. Предметный указатель

капуста

белокочанная 92, 156

квашеная 156

брокколи 94

картофель 38, 44, 78, 104, 106, 108, 154,
168, 206, 226

кедровые орехи 48, 94

кервель 142

кляр 70

коктейль морской 190

комбу (водоросли) 232

крахмал

картофельный 70

кукурузный 240

креветки 188, 194

крем фреш 206

кролик 134

крупы

манная 86

полента 124

рис 72, 130, 190, 238

курица

голени 170

крылья 172, 226

окорочка 168

печенка 54, 128, 178, 198

филе 48, 174, 200, 230, 238

цыплята 166, 174, 226

культивированные грибы 50, 108, 118,
130, 178, 196

Л

лазанья 178

лавровый лист 244

лапша

гречневая 132

рисовая 42, 132

сомен 234

лесные грибы 24, 26, 28, 30, 44, 62, 78,
80, 84, 94, 106, 108, 118, 120, 122, 124,
130, 134, 140, 144, 150, 160, 162, 164,
166, 170, 172, 174, 178, 180, 186, 190,
192, 198, 208, 212

сушеные 32, 68, 136, 146, 156, 176

лимон 110, 142

лисички 16, 40, 66, 86, 88, 100, 142,
200, 202

серые 16

листья

смородины 24

вишни 24

лонггермания 19

лосось 212

лук

белый 42

«жемчужный» консервированный 56,
112

зеленый 64, 66, 72, 88, 182, 216, 230

красный 54

репчатый 104, 148

шалот 134, 244

шнитт (резанец или сибуллет) 246

М

майоран 244

манная крупа 86

маринование 30, 64

маскарпоне 124, 244

масло

грибное 34

сливочное 188

трюфельное 220

оливковое «экстра вирджин» 194,
208, 246

сливочное 140, 150, 180, 188, 196,

198, 204, 210, 220

топленое 74

тыквенное 245

маслята 17, 58, 104

мед 158

можжевельник 244

молоко 58, 120, 136, 150, 168, 176, 178,
192, 196, 202, 220

моркоаная ботва 88

моцарелла 244

моховики 15

мука пшеничная 86, 138, 140, 150, 178,
192, 196, 198, 202, 204, 206, 208,
210, 236

мускат 244

мухоморы 22

му-эр (черные китайские грибы) 21, 228,
230

мясной фарш 136

Н

намеко 21, 240

О

овсяные хлопья 158

окорок 52

окунь морской 232

оладьи 110

оливки 134

омлет 100

опята 17, 36, 96, 200

маринованные 132

орегано (душица) 244

орехи

грецкие 136

кедровые 48, 94

фисташки 98

фундук 118

отбивные 152

П

палтус 186

пармеджано риджано 214, 244

пармезан 58, 72, 86, 124, 128, 130, 178,
198, 244

паста 138, 198, 218, 222, 244

пассата 244

пекорино 244

перец

белый 243

кайенский 243

сладкий 64, 66, 194, 238

черный 246

чили 246

петрушка 110, 142, 160, 200, 208

пирог 200, 208

пирожки 196, 216

поганки бледные 22

подберезовики 15

подосиновники 182, 15

полента 124, 245

польские грибы 15

помидоры 158, 172

вяленые на солнце 245

в собственном соку 116

черри 46, 50, 56, 245

порошок грибной 32

портобелло 19, 224

пудинг 140

пюре фисташковое 98

Р

равиоли 245

рагу 134, 150

репа 88

ризотто 130, 245

рикетта 86, 245

рис 72, 130, 190, 238

розмарин 245

рулет 160, 168, 184, 204

рыба

белая 192

речная 228

рыжики 16, 114

рядовки 17, 60

ложные 23

19. Предметный указатель

С

салат 36, 40, 42, 44, 46, 50, 52, 54
 латук 38, 46
 листовой 36, 54
 фризе 38, 42
 сахар коричневый 245
 свекла 38, 122, 238
 ботва 88
 свинина 152, 156
 фарш 94, 160
 семечки подсолнечника 36
 сливки 42, 60, 72, 76, 80, 84, 96, 122, 158, 184, 186, 210, 212, 218, 220, 222, 224
 сливочный сыр 124, 200
 сметана 74, 110, 166, 168, 180, 202, 206, 210
 смородины черной листья 24
 сморчки 16, 76, 188
 солянка 156
 соус
 из белых грибов 108
 бешамель 178
 грибной 38, 70, 178
 картофельно-грибной 154
 лимонный 110
 сливочный 76, 224
 из сухих грибов 34
 тархунный 60
 томатный пряный 116
 укропно-грибной 180
 спарсис 20
 спаржа 186, 222
 стифадо 112
 строчки 76, 222
 суп 78, 80, 82, 84, 88, 90, 94, 96, 220, 230, 232, 234
 суфле 58, 245
 сыр
 брынза 46
 гауда 210
 с голубой плесенью 136, 170
 горгонзола 243
 маскарпоне 124, 244
 моцарелла 244
 пармеджано риджано 214, 244
 пармезан 58, 72, 86, 124, 128, 130, 178, 198, 244
 рикотта 86, 245
 сливочный 124, 200
 твердый 74
 фета 112
 фонтина 118, 132
 эмменталь 110, 246

сыроежки 18, 210

ложные 23

Т

тархун 60, 222
 телятина 218
 темпура 236
 террин 245
 тесто
 дрожжевое 216
 для лазаньи 178
 пресное 212
 слоеное 78, 160, 200, 212
 тефтели 136
 тимьян (чабрец) 245
 тортелли, тортеллини 245
 трюфели 20, 218, 220, 226
 тунца хлопья (капуобуши) 232, 236

У

укроп 64, 72, 180, 202
 уксус
 бальзамический 243
 винный
 белый 28
 красный 112
 утка 92, 162, 166

Ф

фенхель 56, 100, 245
 фета 112
 фисташки 98
 пюре 98
 фонтина 118, 132
 фрикадельки 94
 фундук 118

Х

хлеб
 белый 110, 136, 176, 206
 крошки 126, 128, 152, 160
 для тостов 76
 хрен 122

Ц

цедра 246
 цыплята 166, 174, 226

Ч

чабрец (тимьян) 245
 чермула 126
 чернослив 48, 156
 черные китайские грибы му-эр 228, 230
 чеснок 26, 104, 246
 печеный 44

чечевица красная 82, 120

чипетки 148

чипсы 214

Ш

шалфей 246
 шампиньоны 20, 42, 52, 54, 56, 64, 90, 102, 126, 128, 148, 158, 226
 ложные 23
 шафран 246
 шашлычки 114
 шиитаке 21, 90, 102, 206, 232, 236, 238
 шпинат 58, 84, 86, 158

Э

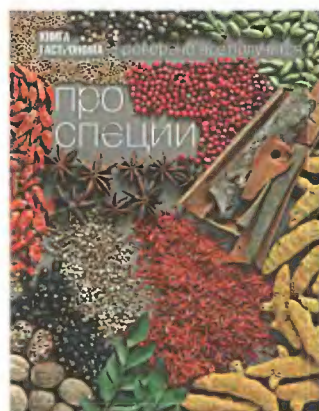
«экстра вирджин» 194, 208, 246
 экстракт грибной 32
 эмменталь 110, 246
 эноки 21, 234

Я

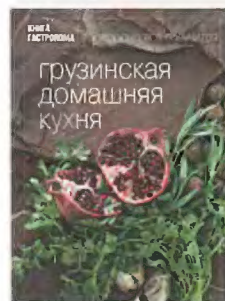
яблоко 54
 яичница-болтунья 102
 яйца
 куриные 58, 72, 86, 100, 120, 138, 144, 152, 176, 196, 198, 200, 202, 204, 208, 210, 236
 перепелиные 38

В серии «Книга Гастронома Про» вышли:

Про макароны
 Про завтраки
 Про шоколад
 Про салаты
 Про пироги
 Про рыбу
 Про овощи
 Про заготовки
 Про закуски
 Про праздники
 Про яйца и молоко
 Про морепродукты
 Про мясо
 Про рис и крупы
 Про сладкое
 Про супы
 Про специи
 Про птицу
 Про напитки
 Итальянская домашняя кухня
 Русская домашняя кухня
 Грузинская домашняя кухня
 Французская домашняя кухня
 Узбекская домашняя кухня
 Домашняя кухня Средиземноморья
 Золотая коллекция рецептов. Том 1
 Золотая коллекция рецептов. Том 2

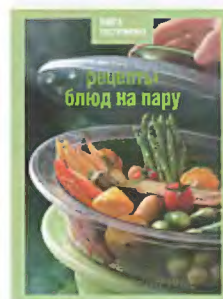


WWW



В серии «Книга Гастронома. Рецепты» вышли:

Рецепты вкусной и здоровой жизни
Рецепты блюд на пару
Рецепты быстрых блюд
Рецепты для гриля и духовки
Рецепты блюд для детей
Рецепты постной кухни
Рецепты для начинающих



v.gastronom.ru

Более подробно читайте о наших книгах на www.gastronom.ru

Серия: Книга Гастронома
Книга Гастронома Про грибы

Координатор проекта и выпускающий редактор Марианна Орликова

Главный художник Ирина Лещенко

Ответственный секретарь Сергей Ткаченко

Дизайнеры-верстальщики Алексей Клак, Юлия Фролкина

Поввра-консультанты Илья Жданов, Олег Туркин

Фотограф Екатерина Панюшкина

Фоторедактор Ольга Кузавеева

Цветокоррекция Екатерина Панюшкина, Светлана Кузина

Контрольный редактор Элеонора Орликова

Редактор Анна Туревская

Корректор Елена Буйда

ООО «Издательский дом «Бонниер Паббликейшенз»

125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2

Тел./факс: (495) 725-10-70

www.gastronom.ru

e-mail: mail@phbp.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5

Тел.: (495) 411-68-86, 956-39-21

www.eksmo.ru

e-mail: info@eksmo.ru

Подписано в печать 04.04.2011. Формат 84х108/16. Гарнитура – Pragmatica

Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 25,2

Тираж: 10 000 экз. Заказ № 4414.

ISBN 978-5-699-49704-1



9 785699 497041 >

Отпечатано с электронных носителей издательства.

ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, д. 5.

Тел.: (4822) 44-52-03, 44-50-34, тел./факс: (4822) 44-42-15

www.tverpk.ru

e-mail: sales@tverpk.ru

Благодарим за помощь в проведении съемок магазины «Интерьерная лавка», Williams & Oliver

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл.,

Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1,

многоканальный тел. 411-50-74.

e-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо»

зарубежными оптовыми покупателями обращаться

в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»

e-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers

should contact Foreign Sales Department of Trading

House «Eksmo» for their orders

international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам,

в том числе в специальном оформлении,

обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2115, 2117, 2118.

e-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса
«Канц-Эксмо»:**

Компания «Канц-Эксмо», 142702, Московская обл.,

Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1,

а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84е. Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: филиал ООО «РДЦ-Самара», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243а. Тел. (863) 220-19-34.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3. Тел. +7 (383) 289-91-42.
eksmo-nsk@yandex.ru

В Киеве: ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс: (044) 495-79-80/81.

Во Львове: ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.

В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91.

rdc-almaty@mail.ru

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:

В Москве в сети магазинов «Новый книжный».

Центральный магазин – Москва, Сухаревская пл., 12. Тел. 937-85-81.

Волгоградский пр-т, д. 78. Тел. 177-22-11, ул. Братиславская, д. 12. Тел. 346-99-95.

Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед».

«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо»

обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.

Когда вы слышите слово «грибы», что прежде всего себе представляете? Большинство людей на Земле наверняка вспомнят про шампиньоны из супермаркета. Но мы живем в стране, где столько прекрасных лесов, а в них столько грибов, что никакому супермаркету не затмить образ крепенького белого, красноголового подосиновика, целого пня опят или россыпи нежно-рыжих лисичек...

Из этой книги вы узнаете, как правильно заготавливать грибы. Научитесь делать суфле из маслят и темпуру из шиитаке, варить бульон с лисичками и японский суп с эноки. Оцените феттучине со сморчками и цыпленка с трюфелями. Откроете для себя грибные оладьи и лазанью с грибным соусом. Начнете печь с грибами хлеб, пироги и рулеты. Будете фаршировать кальмаров подосиновиками, а портобелло – мясом. Ну и, конечно, обнаружите множество способов использовать шампиньоны и вешенки!

Как всегда, мы проверили все рецепты, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если нужно было, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам было вкусно и все у вас получилось!

В серии «Книга Гастронома» уже вышли:



ISBN 978-5-699-49704-1



9 785699 497041 >

BONNIER
Publications



ЭКСМО